

CE115P
CE115PT
CE115PE

Magnetronoven

Gebruiksaanwijzing en kooktips

imagine the possibilities

Hartelijk dank voor uw aankoop van dit Samsung-product. U kunt het product registreren op

www.samsung.com/register



Deze handleiding is gemaakt van 100 % gerecycled papier.





OVER DEZE GEBRUIKSAANWIJZING

U hebt zojuist een nieuwe SAMSUNG-magnetronoven aangeschaft. Deze gebruiksaanwijzing bevat veel waardevolle informatie over het gebruik van deze magnetronoven:

- Veiligheidsvoorschriften
- Gebruiksaanwijzingen
- Geschikte accessoires en kookmaterialen
- Kooktips

VEILIGHEIDSINFORMATIE

Belangrijke veiligheidsaanwijzingen.
Lees de aanwijzingen zorgvuldig door en bewaar deze voor raadpleging in de toekomst.
Controleer voordat u de oven gebruikt of de volgende instructies zijn opgevolgd.

- Gebruik dit apparaat alleen waarvoor het is bedoeld, zoals in deze gebruiksaanwijzing is beschreven. In de onderdelen Waarschuwingen en Belangrijke veiligheidsinstructies in deze gebruiksaanwijzing worden niet alle mogelijke omstandigheden en situaties die zich kunnen voordoen, beschreven. Het is uw eigen verantwoordelijkheid om uw gezond verstand te gebruiken en voorzichtig te zijn bij de installatie, de bediening en het onderhoud van het apparaat.
- Omdat de hier volgende bedieningsinstructies voor diverse modellen gelden, kunnen de kenmerken van uw magnetronoven soms afwijken van die welke in deze gebruiksaanwijzing worden beschreven en zijn mogelijk niet alle waarschuwingen voor u van toepassing. Als u vragen of problemen hebt, neemt u contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum of gaat u voor hulp en informatie naar www.samsung.com.
- Deze magnetronoven is bedoeld voor het verhitten van voedsel. De oven is alleen bedoeld voor thuisgebruik. Verhit geen textiel of kussens die met korrels zijn gevuld. Dat kan leiden tot brandwonden en brand. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor schade door verkeerd of onjuist gebruik van het apparaat.
- Als de oven niet schoon gehouden wordt, kan het oppervlak beschadigd raken. Hierdoor kan de levensduur van het apparaat nadelig beïnvloed worden en kunnen mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan.



LEGENDA VAN SYMBOLEN EN PICTOGRAMMEN



WAARSCHUWING	Risico's of onveilige situaties die kunnen leiden tot **zwaar lichamelijk letsel of de dood**.
LET OP	Risico's of onveilige situaties die kunnen leiden tot **licht lichamelijk letsel of de dood**.

	Waarschuwing; brandgevaar		Waarschuwing; heet oppervlak
	Waarschuwing; elektriciteit		Waarschuwing; explosief materiaal
	Probeer dit NIET.		NIET demonteren.
	NIET aanraken.		Volg de aanwijzingen strikt op.
	Haal de stekker uit het stopcontact.		Zorg dat het apparaat geaard is om elektrische schokken te voorkomen.
	Bel het servicecentrum voor hulp.		Opmerking
	Belangrijk		

MAATREGELEN TER VOORKOMING VAN MOGELIJKE OVERMATIGE BLOOTSTELLING AAN MICROGOLVEN.

Het niet navolgen van de volgende veiligheidsvoorschriften kan leiden tot schadelijke blootstelling aan microgolven.

(a) Probeer in geen geval de oven te gebruiken met de deur open. Laat de vergrendelingspallen in de deur intact en steek niets in de gaten van de deurvergrendeling.

(b) Plaats GEEN voorwerpen tussen de deur en de voorplaat. Voorkom dat resten van voedsel of reinigingsmiddelen zich op de afsluitstrippen verzamelen. Zorg ervoor dat de deur en de afsluitstrippen altijd schoon zijn door deze na gebruik te reinigen, eerst met een vochtige doek en daarna met een droge doek.

(c) Als de oven is beschadigd, gebruik deze dan NIET voordat deze is gerepareerd door een gekwalificeerde onderhoudstechnicus die door de fabrikant is opgeleid. Het is vooral belangrijk dat de ovendeur goed sluit en dat er geen beschadigingen zijn aan:



(1) deur (gebogen)
(2) de scharnieren (los of gebroken)
(3) de afsluitstrippen en de afdichtoppervlakken

(d) De oven mag uitsluitend worden bijgesteld of gerepareerd door een gekwalificeerde onderhoudstechnicus die is opgeleid door de fabrikant.

Dit product is Groep 2 Klasse B ISM-apparatuur. In Groep 2 is alle ISM-apparatuur ondergebracht waarmee opzettelijk radiofrequente energie wordt gegenereerd en/of gebruikt in de vorm van elektromagnetische straling voor de behandeling van materiaal, alsmede EDM- en booglasapparatuur. Klasse B-apparatuur is apparatuur die geschikt is voor gebruik in huishoudelijke omgevingen en in omgevingen die rechtstreeks zijn aangesloten op het stroomnet met laag voltage dat geleverd wordt aan gebouwen die voor huishoudelijk gebruik zijn bedoeld.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

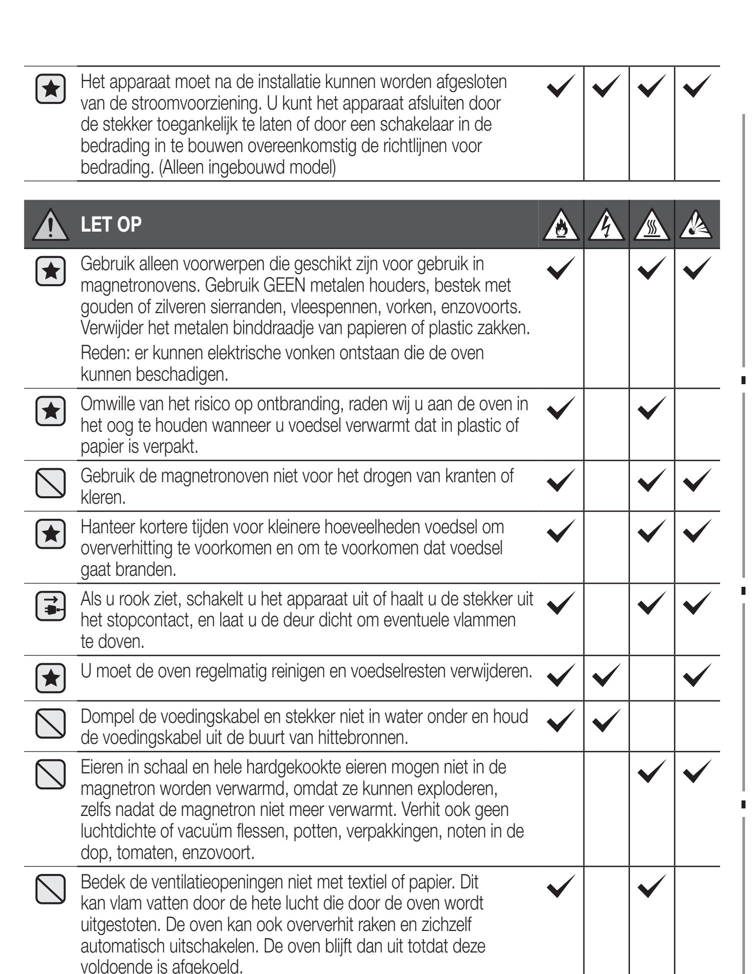
Zorg ervoor dat deze veiligheidsvoorschriften altijd worden opgevolgd.

WAARSCHUWING				
Alleen gekwalificeerd personeel mag de magnetronoven aanpassen of repareren.	✓	✓	✓	✓
Verhit geen vloeistoffen of ander voedsel in afgesloten verpakkingen.	✓	✓	✓	✓
Gebruik voor uw eigen veiligheid geen hogedrukreinigers of stoomreinigers.	✓	✓	✓	✓
Plaats dit apparaat niet bij een verwarming of bij ontvlambaar materiaal, op een vochtige, vettige of stoffige locatie, op een locatie die is blootgesteld aan direct zonlicht en water, op een locatie waar een gaslekkage kan zijn of op een ongelijke ondergrond.	✓	✓	✓	✓
Het apparaat moet goed worden geaard in overeenstemming met plaatselijke en landelijke voorschriften.	✓	✓	✓	✓
Verwijder regelmatig met een droge doek alle vreemde stoffen zoals stof en water van de contactpunten in stekker en stopcontact.	✓	✓	✓	✓
Trek niet te hard aan het netsnoer, buig het niet overmatig en plaats er geen zwaar voorwerp op.	✓	✓	✓	✓
In het geval van een gaslek (bijvoorbeeld propaangas, LP-gas, enzovoort) moet u de ruimte onmiddellijk ventileren zonder de stekker aan te raken.	✓	✓	✓	✓
Raak de stekker niet met natte handen aan.	✓	✓	✓	✓
Schakel het apparaat niet uit door de stekker uit het stopcontact te trekken wanneer het apparaat nog bezig is.	✓	✓	✓	✓
Steek geen vingers of vreemde stoffen in het apparaat. Als er vreemde stoffen zoals water in het apparaat binnenkomen, moet u onmiddellijk de stekker uit het stopcontact halen en contact opnemen met het dichtstbijzijnde servicecentrum..	✓	✓	✓	✓
Oefen geen buitensporige druk op het apparaat uit.	✓	✓	✓	✓
Plaats de oven niet boven een fragiel object zoals een fonteintje of een glazen voorwerp.	✓	✓		
Gebruik geen benzeen, thinner, alcohol, stoomreiniger of hogedrukreiniger om het apparaat te reinigen.	✓	✓	✓	✓
Zorg ervoor dat het voedingsvoltage, de frequentie en de stroom overeenkomen met de productspecificaties.	✓	✓		✓
Steek de stekker stevig in het stopcontact. Gebruik geen stekkeradapter, verlengsnoer of elektrische transformator.	✓	✓	✓	
Haak het netsnoer niet aan een metalen object en laat het snoer niet tussen objecten of achter de oven lopen.	✓	✓	✓	
Gebruik geen beschadigd netsnoer, beschadigde stekker of los zittende wandcontactdoos. Als de stekker of het netsnoer beschadigd is, neemt u contact op met het dichtstbijzijnde servicecentrum.	✓	✓	✓	✓
Dit apparaat is niet bedoeld voor bediening met een externe timer of een apart systeem voor bediening op afstand.	✓	✓		
Giet geen water op de oven en spuit geen water direct op de oven.	✓	✓		
Plaats geen objecten op de oven, in de oven of op de deur van de oven.	✓	✓	✓	
Spuit geen vluchtig materiaal zoals insecticiden op het oppervlak van de oven.	✓	✓		
Kinderen moeten onder toezicht staan, om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.	✓	✓	✓	✓





Het apparaat is niet bedoeld voor installatie in mobiele voertuigen, caravans en soortgelijke voertuigen, enzovoort.	✓	✓	✓	✓
Bewaar geen brandbare materialen in de oven. Wees extra voorzichtig als u voedsel of dranken verhit die alcohol bevatten. Alcoholdampen kunnen in contact komen met een heet deel van de oven.	✓		✓	✓
De magnetronoven is alleen bedoeld voor gebruik op het aanrecht en mag niet in een kast worden geplaatst (alleen aanrechtmodel).	✓	✓	✓	✓
WAARSCHUWING: Het apparaat en de bereikbare onderdelen ervan worden heet tijdens gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen nooit aanraakt. Kinderen jonger dan acht jaar moeten uit de buurt van het apparaat worden gehouden, tenzij ze onder voortdurend toezicht staan.	✓	✓	✓	✓
WAARSCHUWING: laat de oven alleen zonder toezicht door kinderen gebruiken nadat u duidelijke instructies hebt gegeven en u ervan overtuigd bent dat het kind in staat is de oven op een veilige manier te bedienen en begrijpt wat de gevaren zijn van incorrect gebruik.	✓	✓	✓	✓
Dit apparaat kan door kinderen vanaf acht jaar en door personen met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis, worden gebruikt als ze onder toezicht staan of instructies hebben gekregen omtrent het veilige gebruik van het apparaat en ze de risico's begrijpen. Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud mogen niet zonder supervisie door kinderen worden uitgevoerd.	✓	✓	✓	✓
WAARSCHUWING: als de deur of de afsluitstrippen zijn beschadigd, mag u de oven niet gebruiken voordat deze door een gekwalificeerde monteur is gerepareerd.	✓	✓	✓	✓
Deze oven moet in de juiste richting en op de juiste hoogte worden geplaatst, zodat u gemakkelijk bij de opening en het bedieningsgedeelte kunt.	✓	✓	✓	✓
WAARSCHUWING: onderhoud en reparaties waarbij de behuizing, die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolven, wordt verwijderd, mogen alleen worden uitgevoerd door een gekwalificeerde monteur. Voor anderen is dit levensgevaarlijk.	✓		✓	✓
WAARSCHUWING: Controleer of het apparaat is uitgeschakeld voordat u de lamp vervangt, om elektrische schokken te vermijden.	✓	✓	✓	
WAARSCHUWING: vloeistoffen en andere gerechten mogen niet worden verwarmd in een afgesloten verpakking, aangezien deze kan exploderen.	✓		✓	✓
WAARSCHUWING: bereikbare onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Houd kinderen uit de buurt om brandwonden te voorkomen.	✓		✓	
Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik. Zorg ervoor dat u de verwarmingselementen binnen in de oven nooit aanraakt.	✓		✓	✓
WAARSCHUWING: de inhoud van zuigflessen en potjes met babyvoeding moet worden geroerd of geschud, en de temperatuur moet voor gebruik worden gecontroleerd om brandwonden te voorkomen.			✓	
WAARSCHUWING:omdat gerechten en vloeistoffen die u met de magnetron hebt verwarmd, buiten de magnetron alsnog plotseling aan de kook kunnen raken en naar buiten spatten, moet u bijzonder voorzichtig zijn wanneer u ze uit de magnetron haalt. Om dit te voorkomen, moet u ALTIJD een nagaartijd van ten minste 20 seconden aanhouden nadat de oven is uitgeschakeld, zodat de warmte zich kan verdelen. Roer zo nodig tijdens het verwarmen en roer ALTIJD na het verwarmen. Bij brandwonden moet u de volgende aanwijzingen voor eerste hulp opvolgen: • Houd de brandplek minimaal 10 minuten ondergedompeld in koud water. • Dek af met droog, schoon verband. • Breng geen zalf, olie of lotion aan op de brandwond.		✓	✓	✓
Dit apparaat is niet bedoeld om te worden gebruikt door personen (waaronder kinderen) met een verminderd fysiek, zintuiglijk of mentaal vermogen, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij zij onder toezicht staan of instructies krijgen over het gebruik, door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.	✓	✓	✓	✓
Voordat u de oven voor het eerst gebruikt, laat u deze tien minuten werken met water.	✓	✓	✓	✓
De oven moet zodanig worden geplaatst dat u de stekker kunt bereiken. Als de oven vreemde geluiden maakt of als er een brandlucht of rook uit komt, moet u onmiddellijk de stroom uitschakelen en contact opnemen met het dichtstbijzijnde servicecentrum.	✓	✓	✓	✓
Tijdens het reinigen worden de oppervlakken mogelijk heter dan normaal. Kinderen moeten dan ook op een veilige afstand worden gehouden. (Alleen zelfreinigend model.)		✓	✓	
Gemorst voedsel moet voor reiniging worden verwijderd en er wordt in de reinigingsinstructies aangegeven welke voorwerpen er tijdens de reiniging in de oven aanwezig mogen zijn. (alleen zelfreinigend model)	✓	✓	✓	✓



Het apparaat moet na de installatie kunnen worden afgesloten van de stroomvoorziening. U kunt het apparaat afsluiten door de stekker toegankelijk te laten of door een schakelaar in de bedrading in te bouwen overeenkomstig de richtlijnen voor bedrading. (Alleen ingebouwd model)	✔	✔	✔	✔

LET OP				
Gebruik alleen voorwerpen die geschikt zijn voor gebruik in magnetronovens. Gebruik GEEN metalen houders, bestek met gouden of zilveren sierranden, vleespennen, vorken, enzovoorts. Verwijder het metalen binddraadje van papieren of plastic zakken. Reden: er kunnen elektrische vonken ontstaan die de oven kunnen beschadigen.	✔		✔	✔
Omwille van het risico op ontbranding, raden wij u aan de oven in het oog te houden wanneer u voedsel verwarmt dat in plastic of papier is verpakt.	✔		✔	
Gebruik de magnetronoven niet voor het drogen van kranten of kleren.	✔		✔	✔
Hanteer kortere tijden voor kleinere hoeveelheden voedsel om oververhitting te voorkomen en om te voorkomen dat voedsel gaat branden.	✔		✔	✔
Als u rook ziet, schakelt u het apparaat uit of haalt u de stekker uit het stopcontact, en laat u de deur dicht om eventuele vlammen te doven.	✔		✔	✔
U moet de oven regelmatig reinigen en voedselresten verwijderen.	✔	✔		✔
Dompel de voedingskabel en stekker niet in water onder en houd de voedingskabel uit de buurt van hittebronnen.	✔	✔		
Eieren in schaal en hele hardgekookte eieren mogen niet in de magnetron worden verwarmd, omdat ze kunnen exploderen, zelfs nadat de magnetron niet meer verwarmt. Verhit ook geen luchtdichte of vacuüm flessen, potten, verpakkingen, noten in de dop, tomaten, enzovoort.			✔	✔
Bedek de ventilatieopeningen niet met textiel of papier. Dit kan vlam vatten door de hete lucht die door de oven wordt uitgestoten. De oven kan ook oververhit raken en zichzelf automatisch uitschakelen. De oven blijft dan uit totdat deze voldoende is afgekoeld.	✔		✔	
Gebruik altijd ovenwanten wanneer u een schotel uit de oven haalt, om brandwonden te voorkomen.			✔	
Raak nooit de verwarmingselementen of binnenwanden van de oven aan voordat de oven is afgekoeld.			✔	
Roer vloeistoffen halverwege tijdens de verhitting of na afloop van de verhitting en laat de vloeistof na verhitting ten minste twintig seconden rusten om overkoken te voorkomen.			✔	
Ga tijdens het openen van de ovendeur op armlengte afstand van de oven staan zodat u zich niet kunt branden aan ontsnappende hete lucht of stoom.			✔	
Start de magnetronoven niet wanneer deze leeg is. De magnetronoven wordt om redenen van veiligheid automatisch een half uur uitgeschakeld. Het wordt aanbevolen altijd een glas water in de oven te laten staan om microgolven te absorberen als de over per ongeluk wordt ingeschakeld.	✔			✔
Gebruik geen ruwe schuurmiddelen of metalen schrapers voor het reinigen van de glazen ovendeur. Het oppervlak raakt hierdoor bekrast, waardoor het glas kan barsten.	✔			✔
Plaats de oven met zo veel vrije ruimte als in deze handleiding wordt vermeld (zie De magnetronoven installeren).	✔		✔	
Wees voorzichtig bij het aansluiten van elektrische apparaten op stopcontacten in de buurt van de oven.	✔	✔	✔	

CORRECTE VERWIJDERING VAN DIT PRODUCT (ELEKTRISCHE & ELEKTRONISCHE AFVALAPPARATUUR)

(Van toepassing in de Europese Unie en overige Europese landen met een apart inzamelingssysteem)

Dit merkteken op het product, de accessoires of het informatiemateriaal duidt erop dat het product en zijn elektronische accessoires (bv. lader, headset, USB-kabel) niet met ander huishoudelijk afval verwijderd mogen worden aan het einde van hun gebruiksduur. Om mogelijke schade aan het milieu of de menselijke gezondheid door ongecontroleerde afvalverwijdering te voorkomen, moet u deze artikelen van andere soorten afval scheiden en op een verantwoorde manier recyclen, zodat het duurzame hergebruik van materiaalbronnen wordt bevorderd.

Huishoudelijke gebruikers moeten contact opnemen met de winkel waar ze dit product hebben gekocht of met de gemeente waar ze wonen om te vernemen waar en hoe ze deze artikelen milieuvriendelijk kunnen laten recyclen.

Zakelijke gebruikers moeten contact opnemen met hun leverancier en de algemene voorwaarden van de koopovereenkomst nalezen. Dit product en zijn elektronische accessoires mogen niet met ander bedrijfsafval voor verwijdering worden gemengd.



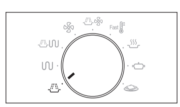
NEDERLANDS

INHOUD

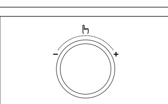
KORTE AANWIJZINGEN VOOR DIRECT GEBRUIK

Ik wil een gerecht bereiden.

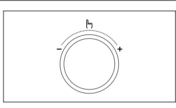
1. Draai de **keuzeschakelaar** naar de stand **Magnetron** ( ).



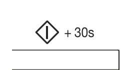
2. Draai de **multifunctieschakelaar** naar de gewenste positie totdat het gewenste vermogen wordt weergegeven. Druk dan op de **multifunctieschakelaar** om het vermogen in te stellen.



3. Stel de bereidingstijd in met behulp van de **multifunctieschakelaar**.



4. Druk op de toets **Start/+30s** ( ).

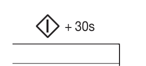


Resultaat: De bereiding begint.

- Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een "0". Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.

Ik wil 30 seconden extra toevoegen.

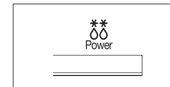
Laat het gerecht in de oven staan.
Druk een of meerdere keren op de toets **Start/+30s** ( ) om telkens 30 seconden toe te voegen.



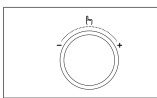


Ik wil een gerecht automatisch ontdooien.

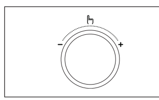
1. Druk op de toets **Automatisch ontdooien** (Power).



2. Stel de bereidingscategorie in met behulp van de **multifunctieschakelaar**. Druk op de **multifunctieschakelaar** om de gewenste categorie in te stellen.



3. Stel het gewicht in met behulp van de**multifunctieschakelaar**.



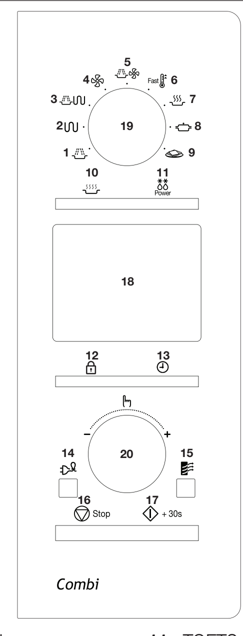
4. Druk op de toets **Start/+30s** ( ).



Resultaat: Het ontdooien begint.

- Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een "0". Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.

BEDIENINGSPANEEL

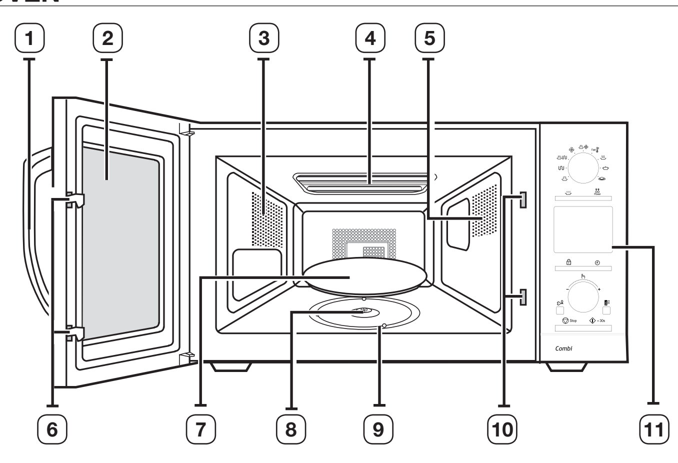


1. STAND MAGNETRON
2. STAND GRILL
3. STAND MAGNETRON+GRILL
4. STAND HETE LUCHT
5. STAND MAGNETRON+HETE LUCHT
6. STAND SNEL VOORVERWARMEN
7. STAND AUTOMATISCH OPWARMEN
8. STAND AUTOMATISCHE BEREIDING
9. STAND SNACK
10. TOETS WARM HOUDEN
11. TOETS SNEL ONTDOOIEN
12. TOETS VEILIGHEIDSVERGRENDELING
13. TOETS KLOK
14. TOETS ECO
15. TOETS GEURVERDRIJVING
16. TOETS STOPPEN/ANNULEREN
17. TOETS START/+30S
18. DISPLAY
19. KEUZESCHAKELAAR
20. MULTIFUNCTIESCHAKELAAR





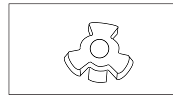

OVEN



1. DEURGREEP
2. DEUR
3. VENTILATIEOPENINGEN
4. GRILLELEMENT
5. VENTILATIEOPENINGEN
6. VERGRENDELINGSPALLEN
7. DRAAIPLATEAU
8. KOPPELING
9. LOOPRING
10. VERGRENDELINGSOPENINGEN
11. BEDIENINGSPANEEL

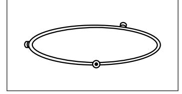
ACCESSOIRES

Afhankelijk van het aangeschafte model hebt u een aantal accessoires ontvangen die u op diverse manieren kunt gebruiken.



1. **Koppeling**. Deze zet u op de motoras, onder in de oven.

   Doel: De koppeling drijft het draaiplateau aan.



2. **Loopring**. Deze zet u in het midden van de oven.

   Doel: De loopring ondersteunt het draaiplateau.

3. **Draaiplateau**. Deze zet u op de loopring, in het midden bevestigd op de koppeling.

   Doel: Het draaiplateau dient als het belangrijkste kookoppervlak. U kunt het plateau eenvoudig verwijderen om het te reinigen.

4. **Hoog rooster, laag rooster**. Deze zet u op het draaiplateau.

   Doel: U kunt de metalen roosters gebruiken om twee gerechten tegelijk te bereiden. U kunt een kleine schotel op het draaiplateau zetten en een tweede schotel op het rooster. **De metalen roosters kunnen worden gebruikt in de grillstand, heteluchtstand en combinatiestand.**

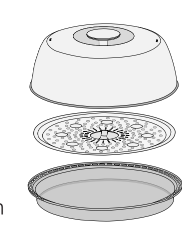
5. **Bruineerbord**. Dit legt u op het draaiplateau. (Alleen model CE115PT.)

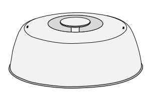
   Doel: Het bruineerbord gebruikt u om gerechten die in de magnetronstand of grillcombinatiestand worden bereid een bruin korstje te geven en gebak en pizzadeeg knapperig te maken.



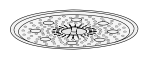
6. **Stomer/bruineerbord** voor plaatsing op het draaiplateau. (Alleen model CE115PE.)

Doel: De stomer kunt u gebruiken voor het stomen van krokante gerechten. Het bruineerbord gebruikt u om gerechten die in de magnetronstand of grillcombinatiestand worden bereid, een bruin korstje te geven en gebak en pizzadeeg knapperig te maken.

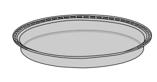




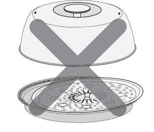
Roestvrijstalen deksel

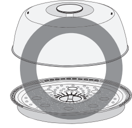


Stoomplateau



Stoomschaal/ Bruineerbord





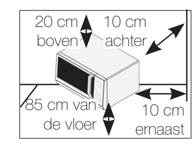


- Gebruik de stomer nooit in een ander model oven.
  Dit kan brand en onherstelbare schade aan het product veroorzaken.
- Gebruik de stomer niet zonder water of voedsel erin.
  Voor gebruik van de stomer altijd minstens 500 ml water in de stomer gieten. Als minder dan 500 ml water wordt gebruikt, wordt het gerecht mogelijk niet helemaal gaar en bestaat kans op brand of onherstelbare schade aan het apparaat.
- Wees voorzichtig wanneer u de schaal na de bereiding uit de stomer haalt, want deze kant zeer heet worden.
- Plaats het deksel op de stomer om de stoomschaal of het bruineerbord af te dekken.
  Als het deksel en het stoomplateau niet worden gebruikt zoals aangegeven in de instructies, kunnen eieren en kastanjes exploderen.

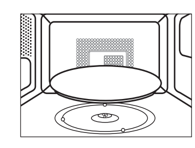
DE MAGNETRONOVEN INSTALLEREN

Zet de oven op een plat oppervlak op 85 centimeter boven de vloer. Het oppervlak moet sterk genoeg zijn om het gewicht van de oven te kunnen dragen.

1. Let er tijdens de installatie op dat voldoende ventilatieruimte rond de oven wordt vrijgehouden: minimaal 10 cm aan de achterzijde en de zijkanten van de oven en minimaal 20 cm aan de bovenkant van de oven.



2. Verwijder al het verpakkingsmateriaal uit de oven. Installeer de loopring en het draaiplateau. Controleer of het draaiplateau vrij kan ronddraaien.



3. De oven moet zodanig worden geplaatst dat u de stekker kunt bereiken.

☛ Indien het netsnoer beschadigd is, moet dit vervangen worden door een speciaal snoer, verkrijgbaar bij de fabrikant of een servicepunt. Sluit de oven voor de veiligheid aan op een 3-pins geaard stopcontact, 230 V wisselstroom, 50 Hz. Als het netsnoer van het apparaat is beschadigd, moet het snoer door een speciale kabel worden vervangen.

☛ Installeer de magnetronoven nooit in een hete of vochtige omgeving, zoals naast een gewone oven of een radiator. Let goed op de voedingsspecificaties van de oven. Een eventueel verlengsnoer moet van hetzelfde type zijn als de voedingskabel die bij de oven is geleverd. Reinig de binnenzijde van de oven en de afsluitstrippen bij de deur met een vochtige doek voordat u de magnetronoven voor het eerst gebruikt.



NEDERLANDS

DE KLOK INSTELLEN

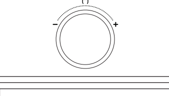
De magnetronoven heeft een ingebouwde klok. Wanneer het apparaat wordt aangesloten, wordt automatisch ":0", "88:88" of "12:00" in de display weergegeven.
Stel de huidige tijd in. De tijd kan worden weergegeven in 24-uurs of 12-uurs notatie. De klok moet worden ingesteld:

- tijdens de installatie van de magnetronoven
- na een stroomstoring

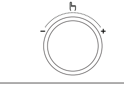
Vergeet niet de klok bij te stellen tijdens het omschakelen naar zomertijd en wintertijd.

1. Druk op de toets **Klok (◷)**.

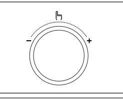
2. Stel de tijdweergave in met de **multifunctieschakelaar**. (12 uur of 24 uur)



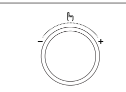
3. Druk op de **multifunctieschakelaar** om de instelling te voltooien.



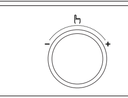
4. Stel de uren in met de **multifunctieschakelaar**.



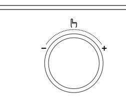
5. Druk op de **multifunctieschakelaar**.



6. Stel de minuten in met de **multifunctieschakelaar**.



7. Als de juiste tijd wordt weergegeven, drukt u op de **multifunctieschakelaar** om de klok te starten.
   Resultaat: De tijd wordt weergegeven zolang de magnetron niet in gebruik is.



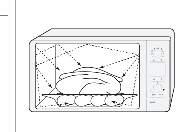
DE WERKING VAN EEN MAGNETRONOVEN

Microgolven zijn elektromagnetische golven met een hoge frequentie.
De energie in deze golven zorgt ervoor dat de gerechten gaar worden of worden opgewarmd zonder dat de vorm of kleur ervan verandert.
U kunt een magnetronoven gebruiken voor:

- Ontdooien
- Opwarmen
- Bereiden

Bereidingsprincipe.

1. De microgolven die door de magnetron worden gegenereerd, worden binnen de ovenruimte heen en weer gekaatst en gelijkmatig verspreid terwijl het gerecht op het draaiplateau rond draait. Hierdoor wordt het gerecht gelijkmatig verwarmd.



2. De microgolven worden door het gerecht opgenomen tot een diepte van ongeveer 2,5 cm. Het verwarmingsproces gaat verder doordat de warmte binnen het gerecht wordt doorgegeven.

3. De bereidingstijd varieert afhankelijk van de gebruikte schaal en de eigenschappen van het gerecht:
   - Hoeveelheid en dichtheid
   - Watergehalte
   - Begintemperatuur (gekoeld of kamertemperatuur)

Aangezien de binnenkant van het gerecht wordt verwarmd door warmtedoorgifte, gaat het verwarmingsproces zelfs nog door nadat u het gerecht uit de oven hebt gehaald. Om deze reden moet u de gaartijden die in recepten en in deze gebruiksaanwijzing worden vermeld aanhouden. Dit is om ervoor te zorgen dat:

- Het gerecht ook van binnen gaar wordt
- Het gerecht overal even warm wordt



CONTROLEREN OF DE OVEN GOED WERKT

Op de volgende manier kunt u op elk gewenst moment eenvoudig controleren of de oven goed werkt. Raadpleeg in geval van twijfel het gedeelte "Wat te doen in geval van twijfels of problemen" op deze pagina.

 De oven moet worden aangesloten op een geschikt stopcontact. Het draaiplateau moet op zijn plaats liggen. Als het vermogen niet op maximum (100 % - 900 W) is ingesteld, duurt het langer voordat het water aan de kook raakt.

Open de deur door aan de deurgreep rechts op de deur te trekken.
Zet een glas water op het draaiplateau. Sluit de deur.

Druk op de toets **Start/+30s** (◇) en stel de tijd in op 4 of 5 minuten door nog een aantal keren op de toets **Start/+30s** (◇) te drukken.



Resultaat: De oven verwarmt het water gedurende 4 of 5 minuten.
Het water zou dan moeten koken.

WAT TE DOEN IN GEVAL VAN TWIJFEL OF BIJ PROBLEMEN

Om vertrouwd te raken met een nieuw apparaat is enige tijd nodig. In geval van problemen kunt u de onderstaande oplossingen proberen. Zo kunt u een onnodig bezoek aan de serviceafdeling voorkomen.

De volgende verschijnselen zijn normaal:

- Condensvorming in de oven.
- Luchtstroom rond de deur en de behuizing.
- Lichtweerkaatsing rond de deur en de behuizing.
- Stoom langs de randen van de deur en via de ventilatieopeningen.

Het gerecht is helemaal niet gaar.

- Hebt u de juiste tijd ingesteld en de toets **Start/+30s** (◇) ingedrukt?
- Is de deur goed gesloten?
- Is de elektriciteitsleiding overbelast en is er een zekering of aardlekschakelaar uitgevallen?

Het gerecht is niet helemaal gaar of juist te gaar.

- Hebt u de juiste bereidingstijd ingesteld voor het betreffende type gerecht?
- Hebt u het juiste vermogen geselecteerd?

Vonken en knetterende geluiden binnen in de oven.

- Gebruikt u een schaal met metalen sierrand?
- Bevindt er zich een vork of ander metalen keukengerei in de oven?
- Bevindt er zich aluminiumfolie te dicht bij de binnenwand?

De oven stoort de radio of televisie.

- Tijdens de werking van de oven kan er een lichte storing op radio of televisie waarneembaar zijn. Dit is normaal.
  * Oplossing: plaats de oven uit de buurt van de televisie, radio en antenne.
- Als de microprocessor van de oven de storing waarneemt, wordt de display van de oven mogelijk gereset.
  * Oplossing: haal de stekker uit het stopcontact en steek de stekker weer in het stopcontact. Stel de klok opnieuw in.

De melding "E-24" heeft de volgende betekenis.

- De melding "E-24" verschijnt automatisch voordat de magnetronoven oververhit raakt. Mocht de melding "E-24" verschijnen, druk dan op de toets "Stoppen/annuleren" om het apparaat te resetten.

Als u het probleem niet met behulp van de bovenstaande aanwijzingen kunt oplossen, kunt u contact opnemen met de klantenservice van SAMSUNG in uw woonplaats.
Zorg ervoor dat u de volgende gegevens bij de hand hebt:

- Het modelnummer en serienummer, gewoonlijk te vinden op de achterzijde van de oven
- Uw garantiegegevens
- Een duidelijke omschrijving van het probleem

Neem vervolgens contact op met de dealer in uw woonplaats of de serviceafdeling van SAMSUNG.

NEDERLANDS

NEDERLANDS

BEREIDEN/OPWARMEN

In de volgende procedure wordt uitgelegd hoe u een gerecht kunt bereiden of opwarmen.

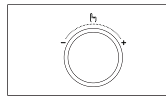
Controleer ALTIJD de oveninstellingen voor u de oven onbeheerd achterlaat.

Open de deur. Plaats het gerecht in het midden van het draaiplateau. Sluit de deur. Schakel de magnetronoven nooit in terwijl deze leeg is.

1. Draai de **keuzeschakelaar** naar de stand **Magnetron** (♨).

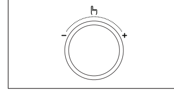
   Resultaat: De volgende indicaties verschijnen: ♨ (magnetronstand)

2. Draai de **multifunctieschakelaar** naar de gewenste positie totdat het gewenste vermogen wordt weergegeven. Druk dan op de **multifunctieschakelaar** om het vermogen in te stellen.



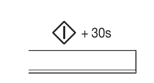
3. Stel de bereidingstijd in met behulp van de **multifunctieschakelaar**.

   Resultaat: De bereidingstijd wordt weergegeven.



4. Druk op de toets **Start/+30s** (◇).

   Resultaat: De verlichting in de oven gaat aan en het draaiplateau begint te draaien. De bereiding begint. Zodra de bereiding is voltooid:
   - De oven geeft vier maal een geluidssignaal en er knippert een "0" in het display. Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.



Als u wilt weten welk vermogen is geselecteerd, drukt u eenmaal op de **multifunctieschakelaar**. Als u het vermogen wilt wijzigen tijdens de bereiding, gebruikt u de **multifunctieschakelaar.**

Snelle start:

Als u een gerecht gedurende korte tijd op maximaal vermogen (900 W) wilt verwarmen, kunt u gewoon de toets **Start/+30s** (◇) indrukken voor telkens 30 seconden bereidingstijd. De oven start onmiddellijk.

VERMOGENSNIVEAUS EN BEREIDINGSTIJDEN

Met de vermogensinstelling kunt u de hoeveelheid energie die wordt afgegeven, en daarmee de tijd die benodigd is voor het verwarmen van het gerecht, afstemmen op het type en de hoeveelheid van het gerecht. U kunt kiezen uit zes vermogensniveaus.

Vermogensniveau	Percentage	Uitvoer
HOOG	100 %	900 W
MIDDEL/HOOG	67 %	600 W
MIDDEL	50 %	450 W
MIDDEL/LAAG	33 %	300 W
ONTDOOIEN	20 %	180 W
LAAG	11 %	100 W

De bereidingstijden die in recepten en in dit boekje worden vermeld, corresponderen met het opgegeven vermogen.

Kiest u een…	dan moet de bereidingstijd worden…
hoger vermogen lager vermogen	verkort verlengd





DE BEREIDING BEËINDIGEN

U kunt de bereiding elk gewenst moment onderbreken om:

- naar het gerecht te kijken
- het gerecht om te keren of door te roeren
- het gerecht te laten nagaren

Om het bereidingsproces…	Voert u deze stappen uit…
tijdelijk te onderbreken	Open de deur. **Resultaat:** De bereiding wordt gestopt. U kunt de bereiding hervatten door de deur te sluiten en weer op **Start/+30s** (⟐) te drukken.
volledig	Druk op de toets **Stoppen/Annuleren** (⊜). **Resultaat:** De bereiding wordt gestopt. Als u de bereidingsinstellingen wilt annuleren, drukt u nogmaals op de toets **Stoppen/ Annuleren** (⊜).

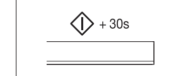


DE BEREIDINGSTIJD BIJSTELLEN

U kunt telkens 30 seconden aan de bereidingstijd toevoegen door de toets **+30s** in te drukken.

- De voortgang van het kookproces op elk gewenst moment controleren door de deur te openen
- De resterende bereidingstijd verlengen

U kunt de bereidingstijd van het gerecht steeds met 30 seconden verlengen door telkens de toets **Start/+30s** (⟐) in te drukken.



- Voorbeeld: Als u drie minuten wilt toevoegen, drukt u de toets **Start/+30s** (⟐) zes keer in.

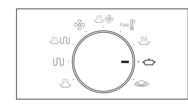
DE FUNCTIE VOOR AUTOMATISCH BEREIDEN GEBRUIKEN

De vijf programma's voor automatisch bereiden (⌓) kennen elk een voorgeprogrammeerde bereidingstijd. U hoeft geen bereidingstijd of vermogensniveau in te stellen.
U kunt de grootte van elke portie instellen met de draaiknop.

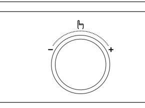
☛ Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.

Open de deur. Plaats het gerecht in het midden van het draaiplateau. Sluit de deur.

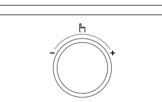
1. Draai de **keuzeschakelaar** naar de stand **Automatisch bereiden** (⌓).



2. Selecteer het type gerecht dat u wilt bereiden, met de **multifunctieschakelaar**. Raadpleeg de tabel op de volgende pagina voor een beschrijving van de verschillende voorgeprogrammeerde instellingen.
   Druk vervolgens op de **multifunctieschakelaar** om het type voedsel te selecteren.

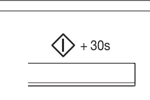


3. Selecteer de grootte van de portie met de **multifunctieschakelaar**.



4. Druk op de toets **Start/+30s** (⟐).

   Resultaat: Het gerecht wordt bereid volgens het geselecteerde programma.
   - Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een "0". Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.







Hieronder vindt u een lijst met de verschillende programma's voor automatisch bereiden, inclusief de bijbehorende hoeveelheden, nagaartijden en aanbevelingen.
Bij de programma 's 1 en 2 wordt alleen de magnetronfunctie gebruikt.
Bij de programma's 3 en 4 wordt een combinatie van magnetron en grill gebruikt.
Bij programma 5 wordt een combinatie van magnetron en hete lucht gebruikt.

Code	Gerecht	Portie	Nagaartijd	Aanbevelingen
1.	Verse groenten	200-250 gr. 300-350 gr. 400-450 gr. 500-550 gr. 600-650 gr. 700-750 gr.	3 min.	Weeg de groente nadat u deze hebt gewassen, schoongemaakt en in gelijke stukken hebt gesneden. Doe ze in een glazen schaal met deksel. Voeg 30 ml (2 eetlepels) water toe voor het bereiden van 200-250 g, 45 ml (3 eetlepels) voor 300-450 g en 60-75 ml (4-5 eetlepels) voor 500-750 g Na de bereiding doorroeren. Bij grotere hoeveelheden tijdens de bereiding eenmaal doorroeren.
2.	Geschilde aardappelen	300-350 gr. 400-450 gr. 500-550 gr. 600-650 gr. 700-750 gr.	3 min.	Weeg de aardappelen nadat u deze hebt geschild, gewassen en in gelijke stukken hebt gesneden. Doe ze in een glazen schaal met deksel. Voeg 45 ml (3 eetlepels) water toe voor 300-450 g aardappelen en 60 ml (4 eetlepels) voor 500-750 g

Code	Gerecht	Portie	Nagaartijd	Aanbevelingen
3.	Geroosterde vis	200-300 gr. (1 stuk) 400-500 gr. (1-2 st.) 600-700 gr. (2 stuks)	3 min.	Smeer de buitenkant van de vis in met olie en voeg kruiden toe. Leg de vissen naast elkaar, in tegenovergestelde richting, op het hoge metalen rooster. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt.
4.	Kipdelen	200-300 gr. (1 stuk) 400-500 gr. (2 stuks) 600-700 gr. (3 stuks)	3 min.	Smeer de kipdelen in met olie en kruid ze met peper, zout en paprikapoeder. Leg de stukken in een cirkel op het hoge rooster met het vel naar beneden. Keer de kipdelen om zodra het geluidssignaal klinkt.
5.	Geroosterd rundvlees/ lamsvlees	900-1000 gr. 1200-1300 gr. 1400-1500 gr.	10-15 min.	Smeer het rundvlees/ lamsvlees in met olie en kruiden (alleen peper: het zout pas na het roosteren toevoegen). Leg het vlees op het lage rooster met de vetrand naar beneden. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Het vlees na het roosteren en tijdens het nagaren in aluminiumfolie wikkelen.



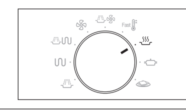
AUTOMATISCH OPWARMEN

De vier programma's voor automatisch opwarmen ( ) kennen elk een voorgeprogrammeerde bereidingstijd. U hoeft geen bereidingstijd of vermogensniveau in te stellen.
U kunt de grootte van elke portie instellen met de draaiknop.

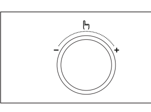
Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.

Open de deur. Plaats het gerecht in het midden van het draaiplateau. Sluit de deur.

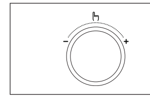
1. Draai de **keuzeschakelaar** naar de stand **Automatisch opwarmen** ( ).



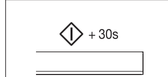
2. Selecteer het type gerecht dat u wilt bereiden, met de **multifunctieschakelaar**. Raadpleeg de tabel op de volgende pagina voor een beschrijving van de verschillende voorgeprogrammeerde instellingen. Druk vervolgens op de **multifunctieschakelaar** om het type voedsel te selecteren.



3. Selecteer de grootte van de portie met de **multifunctieschakelaar**.



4. Druk op de toets **Start/+30s** ( ).



Resultaat: Het gerecht wordt bereid volgens het geselecteerde programma.
- Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een "0". Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.

Hieronder vindt u een lijst met de verschillende programma’s voor automatisch opwarmen en bereiden, inclusief de bijbehorende hoeveelheden, nagaartijden en aanbevelingen. Bij de programma 's 1 en 2 wordt alleen de magnetronfunctie gebruikt. Bij programma’s 3 en 4 wordt een combinatie van magnetron en hete lucht gebruikt.

Code	Gerecht	Portie	Nagaartijd	Aanbevelingen
1.	Kant-en-klaarmaaltijden (gekoeld)	300-350 gr. 400-450 gr. 500-550 gr.	3 min.	De maaltijd op een ovenvast bord plaatsen en afdekken met magnetronfolie. Dit programma is geschikt voor maaltijden die uit 3 componenten bestaan (bijvoorbeeld vlees met jus, groenten en aardappelen, rijst of pasta).
2.	Soep/Sauzen (gekoeld)	200-250 ml. 300-350 ml. 400-450 ml. 500-550 ml. 600-650 ml. 700-750 ml.	2-3 min.	Giet de soep in een diepe, aardewerken soepbord of schaal en dek deze tijdens het opwarmen af met een plastic deksel. Roer de soep door zodra de oven een pieptoon laat horen. (De oven gaat gewoon door en stopt op het moment dat u de deur open maakt.) Voor en na het nagaren zorgvuldig doorroeren.
3.	Ingevroren pizza	300-400 gr. 450-550 gr. 600-700 gr.	-	Het is raadzaam de oven met behulp van de heteluchtfunctie 5 minuten voor te verwarmen op 220 °C. Leg één diepgevroren pizza (-18 °C) op het hoe rooster of leg één pizza op het lage en één pizza op het hoge rooster.
4.	Bevroren broodjes	100-150 gr. (2 stuks) 200-250 gr. (4 stuks) 300-350 gr. (6 stuks) 400-450 gr. (8 stuks)	3-5 min.	Het is raadzaam de oven met behulp van de heteluchtfunctie 5 minuten voor te verwarmen op 180 °C. Leg 2 tot 6 diepgevroren broodjes (-18 °C) in een cirkel op het lage rooster. Verdeel 8 diepgevroren broodjes gelijkmatig over het lage en hoge rooster. Dit programma is geschikt voor kleine, ingevroren broodproducten zoals bolletjes, ciabattabroodjes en kleine stokbroodjes.

NEDERLANDS





NEDERLANDS

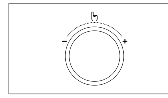
DE OVEN VOORVERWARMEN

Bij gebruik van de heteluchtfunctie is het aan te bevelen dat u de oven voorverwarmt voor u het gerecht in de oven zet. Nadat de oven de gevraagde temperatuur heeft bereikt, wordt deze ongeveer 10 minuten vastgehouden. Daarna wordt de oven automatisch uitgeschakeld. Controleer of het grillelement zich op de gewenste positie bevindt.

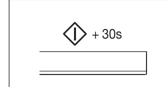
1. Draai de **keuzeschakelaar** naar de stand **Snel voorverwarmen** (Fast).

   Resultaat: De volgende indicaties verschijnen: 220 °C (temperatuur)

2. Stel de temperatuur in met behulp van de **multifunctieschakelaar**. (Temperatuur : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Druk op de toets **Start/+30s** (◇).



   Resultaat: De oven wordt tot de gevraagde temperatuur voorverwarmd.

   - Zodra de ingestelde temperatuur wordt bereikt, geeft de oven 6 maal een geluidssignaal en wordt de temperatuur 10 minuten vastgehouden.
   - Weer 10 minuten later klinkt 4 maal een geluidssignaal en wordt de oven uitgeschakeld.

Wanneer de temperatuur in de oven de ingestelde waarde bereikt, klinkt zesmaal een geluidssignaal en wordt de temperatuur 10 minuten lang gehandhaafd.

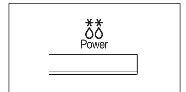
DE FUNCTIE VOOR AUTOMATISCH ONTDOOIEN GEBRUIKEN

Met de functie Automatisch ontdooien (❄) kunt u vlees, gevogelte, vis, brood, gebak en fruit ontdooien. De ontdooitijd en het vermogen worden automatisch ingesteld. U hoeft alleen het programma en het gewicht in te stellen.

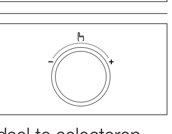
Gebruik alleen magnetronbestendige schalen.

Open de deur. Plaats het diepgevroren gerecht op een keramisch bord in het midden van het draaiplateau. Sluit de deur.

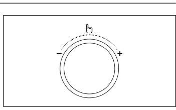
1. Druk op de toets **Automatisch ontdooien** (❄).



2. Selecteer het type gerecht dat u wilt bereiden, met de **multifunctieschakelaar**. Raadpleeg de tabel op de volgende pagina voor een beschrijving van de verschillende voorgeprogrammeerde instellingen. Druk vervolgens op de **multifunctieschakelaar** om het type voedsel te selecteren.



3. Selecteer de grootte van de portie met de **multifunctieschakelaar**.

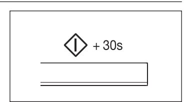


4. Druk op de toets **Start/+30s** (◇).

   Resultaat:

   - Het ontdooien begint.
   - De oven laat tijdens het ontdooiproces een geluidssignaal horen om u eraan te herinneren het gerecht om te keren.

5. Druk nogmaals op de toets **Start/+30s** (◇) om verder te gaan met het ontdooien.



   Resultaat: Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een "0". Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.





Hieronder vindt u een lijst met de verschillende programma 's voor automatisch ontdooien, inclusief de bijbehorende hoeveelheden, nagaartijden en aanbevelingen. Verwijder alle verpakkingsmateriaal voor u met het ontdooien begint.
Plaats vlees, gevogelte en vis op een glazen of keramische schaal, leg brood en gebak op keukenpapier.



Code	Gerecht	Portie	Nagaartijd	Aanbevelingen
1.	Vlees	200-2000 gr.	20-90 min.	De randen afschermen met aluminiumfolie. Het vlees omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is geschikt voor rundvlees, lamsvlees, varkensvlees, biefstuk, karbonades en gehakt.
2.	Gevogelte	200-2000 gr.	20-90 min.	Het uiteinde van de poten en vleugels afschermen met aluminiumfolie. Het gevogelte omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is zowel geschikt voor een hele kip als voor kipdelen.
3.	Vis	200-2000 gr.	20-60 min.	Scherm de staart van een hele vis af met aluminiumfolie. De vis omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Dit programma is zowel geschikt voor een hele vis als voor visfilet.
4.	**Brood/ Gebak**	125-1000 gr.	10-60 min.	Brood horizontaal op een stuk keukenpapier leggen en omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. Gebak op een keramisch bord leggen, zo mogelijk omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt. (De oven blijft aan en wordt tijdelijk stopgezet wanneer u de deur opent.) Dit programma is geschikt voor alle soorten brood, heel of gesneden, evenals broodjes en stokbroodjes. Leg de broodjes in een cirkel. Dit programma is geschikt voor alle soorten gistgebak, koekjes, kwarktaart en bladerdeeg. Het is niet geschikt voor zandgebak, fruit- en slagroomtaart en cake met chocoladegarnering.
5.	**Fruit**	100-600 gr.	5-20 min.	Fruit gelijkmatig verdelen over een platte glazen schaal. Dit programma is geschikt voor alle soorten fruit.

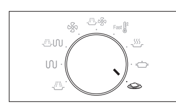


NEDERLANDS

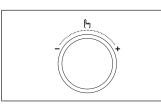
DE SNACK-FUNCTIE

De functie Junior/Snacks (◌) kent zes automatische programma's voor hamburgers, ravioli, popcorn, diepgevroren kippenvleugels, diepgevroren snacks en nacho's. U hoeft geen bereidingstijd of vermogen in te stellen. U kunt het aantal porties instellen met behulp van de draaiknop.
Plaats het gerecht midden op het draaiplateau en sluit de deur.

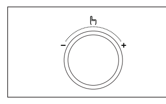
1. Draai de **keuzeschakelaar** naar de stand **Snack** (◌).



2. Selecteer het type gerecht dat u wilt bereiden, met de **multifunctieschakelaar**. Raadpleeg de tabel op de volgende pagina voor een beschrijving van de verschillende voorgeprogrammeerde instellingen. Druk vervolgens op de **multifunctieschakelaar** om het type voedsel te selecteren.



3. Stel de grootte van de portie in met de **multifunctieschakelaar**.



4. Druk op de toets **Start/+30s** (◇).



Resultaat: Het gerecht wordt bereid volgens het geselecteerde programma.

- Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een "0". Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.

In de volgende tabel vindt u informatie over de programma's voor diverse gerechten, populaire snacks en snacks die voornamelijk geliefd zijn bij kinderen. De tabel bevat hoeveelheden, nagaartijden en aanbevelingen.
Bij de programma’s 1, 2, 5 en 6 wordt alleen de magnetronfunctie gebruikt.
Bij programma 3 wordt een combinatie gebruikt van magnetron en grill.
Bij programma 4 wordt een combinatie gebruikt van grill en hete lucht.

Code	Gerecht	Portie	Nagaartijd	Aanbevelingen
1.	Hamburger (gekoeld)	150 g (1 stuks) 300 g (2 stuks)	1-2 min.	Leg de hamburger (broodje met een plak rundergehakt) of cheeseburger op een stuk keukenpapier. Leg één hamburger in het midden van het draaiplateau, leg twee hamburgers tegenover elkaar op het draaiplateau. Na het verwarmen, garneren met sla, plakjes tomaat, saus en kruiden.
2.	Mini ravioli (gekoeld)	200-250 gr. 300-350 gr.	3 min.	Zet de kant-en-klare mini ravioli rechtstreeks vanuit de koelkast in een magnetronbestendige schaal in het midden van het draaiplateau. Prik gaten in de folie van het kant-en-klare gerecht of dek de schaal af met magnetronfolie. Voor en na het nagaren zorgvuldig doorroeren. Dit programma is geschikt voor ravioli en pasta in saus.

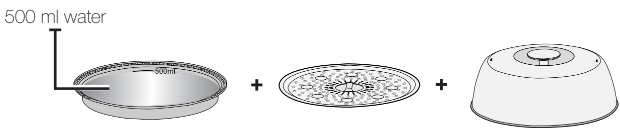


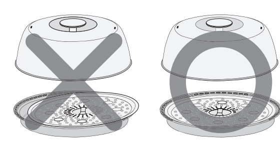
Code	Gerecht	Portie	Nagaartijd	Aanbevelingen
3.	Diepgevroren kippenvleugels	250 gr. 500 gr.	2 min.	Leg de bevroren kant-en-klare kippenvleugels of kleine drumsticks (voorgekookt en gekruid) op het hoge rooster met het vel naar beneden. Leg ze in een cirkel en laat het midden leeg. Omkeren wanneer het geluidssignaal klinkt.
4.	Diepgevroren pizzasnacks	200 gr. (5-6 stuks) 300 gr. (8-9 stuks)	-	Verdeel de diepgevroren pizzasnacks of mini-quiches gelijkmatig over het hoge metalen rooster.
5.	Popcorn	100 gr.	-	Gebruik speciale popcorn voor bereiding in de magnetron. Volg de instructies van de fabrikant van de popcorn en leg de zak midden op het draaiplateau. Tijdens dit programma zal de maïs uitzetten en de zak groter worden. Wees voorzichtig tijdens het verwijderen en openen van de hete zak.
6.	Nacho's	125 gr.	-	Leg de nacho's (tortilla chips) op een plat keramisch bord. Strooi er 50 g geraspte kaas en kruiden overheen. Zet het bord op het draaiplateau.

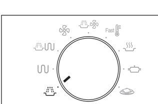
HANDMATIG STOMEN (ALLEEN MODEL CE115PE)

Met de stomer kunt u niet alleen automatisch stomen, maar u kunt ook handmatig stomen aan de hand van de tabel aan de rechterkant.
In de volgende procedure wordt uitgelegd hoe u handmatig kunt stomen.
Controleer ALTIJD de oveninstellingen voor u de oven onbeheerd achterlaat.
Plaats eerst de stomer (met het gerecht) in het midden van het draaiplateau.
Sluit vervolgens de deur.

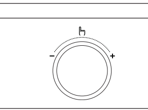
De container gebruiken



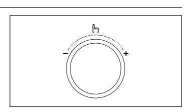




1. Draai de **keuzeschakelaar** naar de stand **Magnetron** (). Druk dan op de **multifunctieschakelaar** om het vermogen in te stellen.



Resultaat: De indicatie 900 W (maximum vermogen) verschijnt: Selecteer het gewenste vermogen door de **multifunctieschakelaar** opnieuw in te drukken totdat het gewenste vermogen wordt weergegeven. Stel het vermogen in (900 W) dat wordt vermeld in Kooktips voor handmatig stomen op de volgende pagina.



2. Selecteer de bereidingstijd met de **multifunctieschakelaar**.
Stel de bereidingstijd in volgens de informatie in Kooktips voor handmatig stomen op de volgende pagina.

NEDERLANDS




NEDERLANDS

3. Druk op de toets **Start/+30s** (◇).



Resultaat: De verlichting in de oven gaat aan en het draaiplateau begint te draaien.
1) De bereiding begint. Wanneer de bereiding is voltooid, laat de oven vier pieptonen horen.
2) Er klinkt 3 keer een herinneringssignaal (een keer per minuut).
3) De huidige tijd wordt weer weergegeven.



- Gebruik de stomer nooit in een ander model oven.
  Dit kan brand en onherstelbare schade aan het product veroorzaken.
- Gebruik de stomer niet zonder water of voedsel erin.
  Voor gebruik van de stomer altijd minstens 500 ml water in de stomer gieten.
  Als minder dan 500 ml water wordt gebruikt, wordt het gerecht mogelijk niet helemaal gaar en bestaat kans op brand of onherstelbare schade aan het apparaat.
- Wees voorzichtig wanneer u de schaal na de bereiding uit de stomer haalt, want deze kant zeer heet worden.
- Plaats het deksel op de stomer om de stoomschaal of het bruineerbord af te dekken.
  Als het deksel en het stoomplateau niet worden gebruikt zoals aangegeven in de instructies, kunnen eieren en kastanjes exploderen.

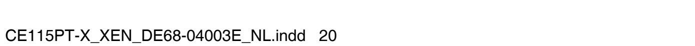
De stoomschaal / het bruineerbord reinigen
Reinig de stoomschaal/het bruineerbord in een warm sopje en spoel af met schoon water.

Gebruik geen harde borstel of spons omdat anders de toplaag beschadigd kan worden.

Opmerking
De stoomschaal/het bruineerbord is niet geschikt voor de vaatwasmachine.

Giet 500 ml koud water in de stoomschaal van de stomer. Plaats het stoomplateau in de schaal, voeg het gerecht toe en dek het af met het roestvrijstalen deksel. Zet de stomer op het draaiplateau. De bereidingstijd is afhankelijk van de grootte en dikte van het gerecht en het soort gerecht. Bij het stomen van dunne schijfjes of kleine stukjes is het raadzaam de bereidingstijd te verkorten. Als u dikke plakken of grote stukken stoomt, kunt u tijd toevoegen.
Gebruik de vermogensniveaus en opwarmtijden uit de tabel als richtlijn.

Vers gerecht	Portie	Koud water (ml)	Energie	Tijd (min.)	Aanwijzingen
Broccoli, roosjes	400 gr.	500	900 W	12-18	De broccoli afspoelen en schoonmaken. In roosjes van ongeveer gelijke grootte snijden. De roosjes gelijkmatig over het stoomplateau verspreiden.
Wortelen	400 gr.	500	900 W	15-20	De wortelen afspoelen en schoonmaken en in gelijke plakjes snijden. De plakjes gelijkmatig op het stoomplateau verspreiden.
Bloemkool, heel	600 gr.	500	900 W	20-25	De bloemkool schoonmaken en op het stoomplateau leggen.
Maïskolven	400 gr. (2 stuks)	500	900 W	23-28	De maïskolven afspoelen en schoonmaken. De kolven naast elkaar op het stoomplateau leggen.
Courgette	400 gr.	500	900 W	10-15	De courgette afspoelen en in gelijke plakken snijden. Gelijkmatig op het stoomplateau verspreiden.
Gemengde groenten (diepvries)	400 gr.	500	900 W	18-23	De gemengde diepvriesgroenten (-18ºC), bijv. broccoli, bloemkool, schijfjes wortel, verspreiden over het stoomplateau.

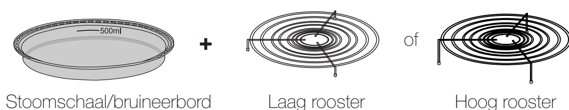




Vers gerecht	Portie	Koud water (ml)	Energie	Tijd (min.)	Aanwijzingen
Aardappelen (klein)	500 gr.	500	900 W	25-30	De aardappelen afspoelen en schoonmaken en met een vork gaatjes in de schil maken. De hele aardappelen gelijkmatig verspreiden over het stoomplateau.
Appels	800 gr. (4 appels)	500	900 W	15-20	Appels afspoelen en klokhuizen uitboren. De appels rechtop naast elkaar op het stoomplateau zetten.
Eieren	4-6 eieren	500	900 W	15-20	Maak een gaatje in 4-6 verse eieren (middel) en zet deze in de kleine kuiltjes het stoomplateau. Na het stomen 2-5 minuten afgedekt laten staan.
Blauwe garnalen	250 gr. (5-6 st.)	500	900 W	10-15	Besprenkel de garnalen met 1-2 eetl. citroensap. De garnalen gelijkmatig over het stoomplateau verspreiden.
Visfilet (kabeljauw, koolvis)	500 gr. (2-3 st.)	500	900 W	12-17	Besprenkel de visfilet met 1-2 eetl. citroensap en voeg kruiden toe (bijv. rozemarijn). De filet gelijkmatig op het stoomplateau leggen.
Kipfilet	400 gr. (2 filets)	500	900 W	20-25	De kipfilet afspoelen en schoonmaken. De stukken naast elkaar op het stoomplateau leggen.

KROKANTE BEREIDING (ALLEEN MODEL CE115PT)

Tijdens het bereiden van gerechten in een magnetronoven en bij het gebruik van de grillstand of magnetronstand in grill-/heteluchtovens, wordt de bodem van gebak en pizza niet knapperig. Met het Samsung-bruineerbord kunt u echter toch een knapperig eindresultaat bereiken.
U kunt het bruineerbord ook gebruiken voor spek, eieren, braadworst, enzovoort.



Stoomschaal/bruineerbord Laag rooster Hoog rooster

1. Verwarm het bruineerbord voor, zoals hierboven beschreven.

Verwarm het bruineerbord voor gebruik eerst 3 tot 5 minuten voor in de combinatiestand:

- Combinatie van hete lucht (220 ºC) en magnetron. (600 W vermogen)
- Combinatie van grill en magnetron. (600 W vermogen)

Gebruik altijd ovenwanten, want het bruineerbord wordt erg heet.

2. Smeer het bord in met olie als u er gerechten als eieren en spek op gaat bakken, zodat de gerechten mooi bruin worden.

Houd er rekening mee dat het bruineerbord een teflonlaag heeft die niet krasbestendig is. Gebruik daarom geen scherpe voorwerpen als een mes om op het bruineerbord te snijden.

Gebruik plastic snijgerei om krassen op de teflonlaag van het bruineerbord te voorkomen of verwijder het gerecht van het bruineerbord voordat u het snijdt.

3. Leg de gerechten op het bruineerbord.

Zet geen schalen op het bruineerbord die niet hittebestendig zijn (zoals plastic schaaltjes).

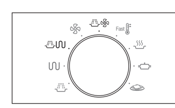
4. Plaats het bruineerbord op het metalen rooster (of draaiplateau) in de magnetron.

Leg het bruineerbord nooit in de oven zonder het draaiplateau.

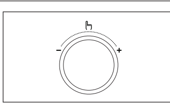


NEDERLANDS

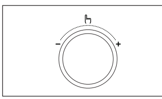
5. Draai de **keuzeschakelaar** naar de stand **Combi** (of). Druk dan op de **multifunctieschakelaar** om het vermogen in te stellen.



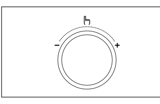
6. Als u de stand Magnetron+Hete lucht gebruikt, selecteert u eerst de juiste temperatuur met de **multifunctieschakelaar**. Druk vervolgens op de **multifunctieschakelaar** om de temperatuur in te stellen.



7. Stel het vermogen in met behulp van de **multifunctieschakelaar**.



8. Stel de bereidingstijd in met de **multifunctieschakelaar**, totdat de gewenste bereidingstijd wordt weergegeven.



9. Druk op de toets **Start/+30s** ().



Resultaat: De bereiding begint.
- Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een "0". Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.



De stoomschaal/Het bruineerbord reinigen
Reinig de stoomschaal/het bruineerbord in een warm sopje en spoel af met schoon water.

Gebruik geen harde borstel of spons omdat anders de toplaag beschadigd kan worden.

Opmerking
De stoomschaal/het bruineerbord is niet geschikt voor de vaatwasmachine.

Het is raadzaam het bruineerbord rechtstreeks op het draaiplateau voor te verwarmen. Verwarm het bruineerbord gedurende 5 minuten voor met de functie 600 W + Grill of 600 W + hetelucht (220 ºC) en volg de tijden en instructies uit de tabel op.

Gerecht	Hoeveelheid	Voorverwarm-tijd (min.)	Bereidings-modus	Bereidings-tijd (min.)	Aanbevelingen
Bacon	4-6 plakjes (80 gr.)	3	600 W + Grill	3-4	Bruineerbord voorverwarmen. Plakjes naast elkaar op het bruineerbord leggen. Bruineerbord op het hoge rooster zetten.
Gegrilde tomaat	200 gr.	3	300 W + Grill	3-4	Bruineerbord voorverwarmen. Tomaten doormidden snijden. Wat kaas eroverheen leggen. In een cirkel op het bruineerbord leggen en op het hoge rooster zetten.
Omelet	300 gr.	3-4	450 W + Grill	3½-4½	3 eieren kloppen met 2 eetl. melk en kruiden. Een tomaat in stukken snijden. Bruineerbord voorverwarmen, stukken tomaat op het bord leggen en het geklopte ei en 50 g geraspte kaas hier gelijkmatig over verdelen. Bruineerbord op het hoge rooster zetten.



Gerecht	Hoeveelheid	Voorverwarm-tijd (min.)	Bereidings-modus	Bereidings-tijd (min.)	Aanbevelingen
Gegrilde groenten	250 gr.	3-4	450 W + Grill	7-8	Verwarm het bruineerbord voor en smeer het in met 1 eetl. olie. Leg plakjes verse groenten, bijvoorbeeld paprika, ui, courgette en champignons, op het bord. Bruineerbord op het hoge rooster zetten.
Bevroren miniloempia's met garnering	250 gr.	2-3	Eerste stadium: 300 W + 220 °C Tweede stadium: Alleen grill	Eerste stadium: 5-6 Tweede stadium: 4-5	Bruineerbord voorverwarmen. Loempia's gelijkelijk verdeeld op het bord leggen. Bord op het lage rooster zetten.
Ingevroren pizza	350 gr.	4-5	600 W + Grill	6-8	Bruineerbord voorverwarmen. De diepgevroren pizza op het bruineerbord leggen. Bruineerbord op het hoge rooster zetten.
Stokbroodjes (diepvries)	250 gr.	3-4	300 W + 220 °C	10-12	Bruineerbord voorverwarmen. De twee diepgevroren stokbroodjes met beleg (zoals groenten, ham en kaas) neerleggen. Het bruineerbord op het lage rooster zetten.
Kipnuggets (diepvries)	250 gr.	4	600 W + Grill	6-7	Bruineerbord voorverwarmen. Bord insmeren met 1 eetl. olie. Kipnuggets op het bruineerbord leggen. Bruineerbord op het hoge rooster zetten. Na 4-5 minuten omkeren.

BEREIDEN MET HETE LUCHT

Met de heteluchtfunctie kunt u gerechten bereiden zoals in een gewone oven. Hierbij wordt de magnetronfunctie niet gebruikt. U kunt de temperatuur naar behoefte instellen op acht vaste standen tussen 40 °C en 220 °C. De maximale bereidingstijd is 90 minuten.

☛ Als u de oven wilt voorverwarmen, zie pagina 16.

- Gebruik altijd ovenwanten bij het hanteren van de ovenschalen, want deze worden zeer heet.
- De gerechten worden beter gaar en bruin als u het lage rooster gebruikt.

Controleer of het grillelement in de horizontale positie staat en of het draaiplateau op zijn plaats ligt. Open de deur en leg het gerecht op het lage rooster op het draaiplateau.

1. Draai de **keuzeschakelaar** naar de stand **Hete lucht** (❀).

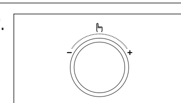
   Resultaat: De volgende indicaties verschijnen:

   ❀ (heteluchtstand)

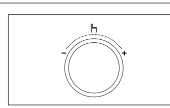
   220 °C (temperatuur)



2. Stel de temperatuur in met de **multifunctieschakelaar**. Druk vervolgens op de **multifunctieschakelaar** om de temperatuur in te stellen. (Temperatuur: 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



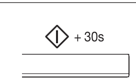
3. Stel de bereidingstijd in met behulp van de **multifunctieschakelaar**.



4. Druk op de toets **Start/+30s** (◇).

   Resultaat: De bereiding begint.

   - Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een "0". Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.

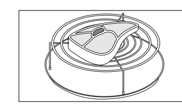


GRILLEN

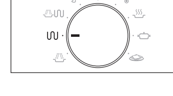
Met de grillfunctie kunt u gerechten snel verwarmen en laten bruinen, zonder microgolven te gebruiken.

- Gebruik altijd ovenwanten bij het hanteren van de ovenschalen, want deze worden zeer heet.
- U krijgt een beter grillresultaat als u het hoge rooster gebruikt.

1. Open de deur en leg het gerecht op het rooster.



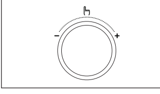
2. Draai de **keuzeschakelaar** naar de stand **Grill** (ɯ).



Resultaat: De volgende indicaties verschijnen:
ɯ (grillstand)

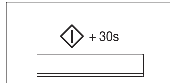
- Bij het grillen kunt u de temperatuur niet zelf instellen.

3. Stel de grilltijd in met behulp van de **multifunctieschakelaar**.



- De maximale grilltijd is 60 minuten.

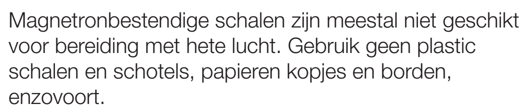
4. Druk op de toets **Start/+30s** (◇).



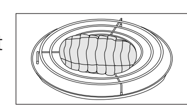
Resultaat: Het grillen begint.

- Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een "0". Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.

ACCESSOIRES SELECTEREN



Voor bereiding met hete lucht hebt u geen speciale kookmaterialen nodig. Gebruik echter alleen kookmaterialen die u ook in een normale oven kunt gebruiken.



Magnetronbestendige schalen zijn meestal niet geschikt voor bereiding met hete lucht. Gebruik geen plastic schalen en schotels, papieren kopjes en borden, enzovoort.

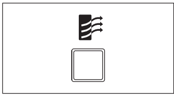
Als u een van de combinatiestanden wilt gebruiken (magnetron en grill of hete lucht), gebruik dan alleen schalen die zowel ovenvast als magnetronbestendig zijn.

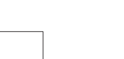
☛ Voor meer informatie over geschikte kookmaterialen en bestek, zie de Richtlijnen voor kookmaterialen op pagina 27.

GEURVERDRIJVING

Gebruik deze functie nadat u gerechten met een sterke geur hebt bereid of na rookvorming in de magnetronoven.
Reinig eerst de binnenkant van de oven.

Druk na deze reiniging op de toets **Geurverdrijving**( ). U hoort vier pieptonen.





☛ De geurverdrijving duurt in eerste instantie ongeveer 5 minuten.

☛ U kunt de **geurverdrijvingstijd** ook instellen door op de toets +30s te drukken.

☛ De geurverdrijving kan maximaal 15 minuten worden voortgezet.





DE MAGNETRON EN DE GRILL COMBINEREN

U kunt ook magnetron en grill combineren om gerechten snel te bereiden en tegelijkertijd te bruinen.

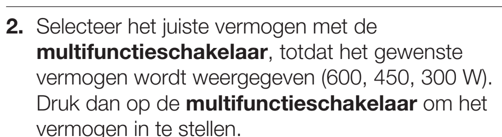
Gebruik ALTIJD kookmaterialen die magnetronbestendig en ovenvast zijn. Glazen en keramische schalen zijn ideaal omdat ze de microgolven goed doorlaten.
Gebruik ALTIJD ovenwanten bij het omgaan met de ovenschalen, want deze worden zeer heet.
U krijgt een beter grillresultaat als u het hoge rooster gebruikt.

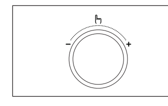
Open de deur. Leg het gerecht op het rooster dat het meest geschikt is voor het betreffende type gerecht. Zet het rooster op het draaiplateau. Sluit de deur.

1. Draai de **keuzeschakelaar** naar de stand **Magnetron + Grill** ().

Resultaat: De volgende indicaties verschijnen:

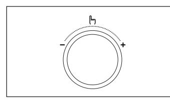
	(magnetron + grill combinatiestand)
600 W	(afgegeven vermogen)





2. Selecteer het juiste vermogen met de **multifunctieschakelaar**, totdat het gewenste vermogen wordt weergegeven (600, 450, 300 W). Druk dan op de **multifunctieschakelaar** om het vermogen in te stellen.

- Bij het grillen kunt u de temperatuur niet zelf instellen.



3. Stel de bereidingstijd in met behulp van de **multifunctieschakelaar**.

- De maximale bereidingstijd is 60 minuten.

4. Druk op de toets **Start/+30s** ().

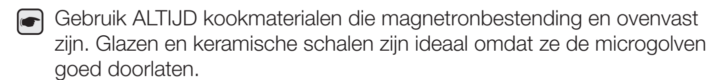
Resultaat:

- De bereiding begint.
- Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een "0". Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.

COMBINATIESTAND MAGNETRON + HETE LUCHT

U kunt ook magnetron en hete lucht in combinatie gebruiken. Voorverwarmen is niet nodig, want de microgolven doen vanaf het begin hun werk. Veel gerechten zijn geschikt voor bereiding in deze combinatiestand, met name:

- Gebraden vlees en gevogelte
- Taart en cake
- Ei- en kaasschotels



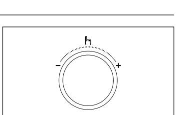
Gebruik ALTIJD kookmaterialen die magnetronbestendig en ovenvast zijn. Glazen en keramische schalen zijn ideaal omdat ze de microgolven goed doorlaten.
Gebruik ALTIJD ovenwanten bij het omgaan met de ovenschalen, want deze worden zeer heet.
De gerechten worden beter gaar en bruin als u het lage rooster gebruikt.

Open de deur. Zet het gerecht op het draaiplateau of op het lage rooster, dat vervolgens op het draaiplateau moet worden gezet. Sluit de deur. Het grillelement moet in de horizontale stand staan.

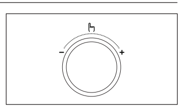
1. Draai de **keuzeschakelaar** naar de stand **Magnetron+Hete lucht** ( ).

Resultaat: De volgende indicaties verschijnen:

	(Magnetron + hete lucht combinatiestand)
600 W	(afgegeven vermogen)
220 °C	(temperatuur)



2. Selecteer het juiste vermogen met de **multifunctieschakelaar**, totdat het gewenste vermogen wordt weergegeven (600, 450, 300, 180, 100 W). Druk dan op de **multifunctieschakelaar** om het vermogen te selecteren.



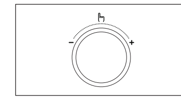
3. Stel de temperatuur in met behulp van de **multifunctieschakelaar,**
(Temperatuur: 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C) Druk dan op de **multifunctieschakelaar** om de temperatuur te selecteren.



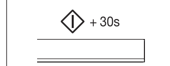
4. Stel de bereidingstijd in met behulp van de **multifunctieschakelaar**.



- De maximale bereidingstijd is 60 minuten.



5. Druk op de toets **Start/+30s** (◇).

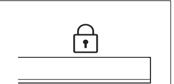


Resultaat:
- De bereiding begint.
- De oven wordt verwarmd tot de ingestelde temperatuur en de magnetronfunctie gaat verder totdat de bereidingstijd is verstreken.
- Wanneer de bereidingstijd om is, laat de oven viermaal een geluidssignaal horen en knippert er een "0". Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.

VEILIGHEIDSVERGRENDELING VAN DE MAGNETRONOVEN

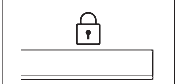
Deze magnetronoven is voorzien van een speciaal kinderslot waarmee u de oven kunt "vergrendelen" zodat de oven niet per ongeluk kan worden aangezet door kinderen of personen die niet vertrouwd zijn met de oven. De oven kan op elk gewenst moment worden vergrendeld.

1. Druk de toets **Vergrendelen** (🔒) in (ongeveer drie seconden).



Resultaat:
- De oven is nu vergrendeld.
- De volgende indicatie verschijnt: "🔒".

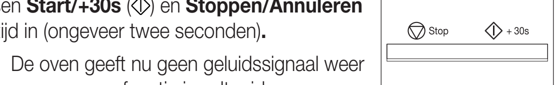
2. Als u de oven wilt ontgrendelen, drukt u de toets **Vergrendelen** (🔒) nogmaals in (ongeveer drie seconden).



Resultaat: De oven kan nu weer normaal worden gebruikt.

HET GELUIDSSIGNAAL UITSCHAKELEN

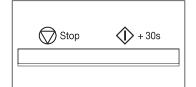
U kunt op elk gewenst moment het geluidssignaal uitschakelen.



1. Druk de toetsen **Start/+30s** (◇) en **Stoppen/Annuleren** (▽) tegelijkertijd in (ongeveer twee seconden).

Resultaat: De oven geeft nu geen geluidssignaal weer wanneer een functie is voltooid.

2. U kunt de geluidssignalen weer inschakelen door de toetsen **Start/+30s** (◇) en **Stoppen/Annuleren** (▽) nogmaals tegelijkertijd in te drukken (ongeveer een seconde).

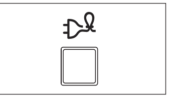


Resultaat: De oven werkt weer normaal.

DE ENERGIEBESPARINGSSTAND INSTELLEN

De oven beschikt over een energiebesparingsstand.

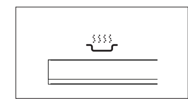
- Druk op de toets **Eco** (⊳ℓ).
- Als u de energiebesparingsstand wilt uitschakelen, drukt u op een toets of draait u aan een knop. De oven is nu weer gereed voor gebruik.



WARM HOUDEN

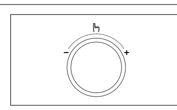
Plaats het gerecht midden op het draaiplateau en sluit de deur.

1. Druk op de toets **Warm houden** (♨).

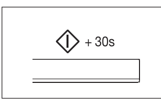


2. Stel de warmhoudtijd in met behulp van de **multifunctieschakelaar**.

Resultaat: De warmhoudtijd wordt weergegeven.



3. Druk op de toets **Start/+30s** (◇).
De maximale warmhoudtijd is 30 mins.



Resultaat: Wanneer de warmhoudtijd is verstreken, laat de oven vier keer een geluidssignaal horen en knippert "0". Daarna geeft de oven één keer per minuut een geluidssignaal.





INSTELLINGEN VOOR WARM HOUDEN

De volgende tabel vermeldt 4 items. De tabel vermeldt voedsel, drank, brood/gebak en ovenschotels. Alleen de heteluchtfunctie werkt en deze wordt in- en uitgeschakeld om het gerecht warm te houden. Gebruik ovenwanten om het gerecht uit de oven te halen.

Item	Voorbeeld en aanbevelingen
Gerecht	Gebraden vlees, kip, gegratineerde gerechten, pizza, aardappelen en kant-en-klaarmaaltijden
Dranken	Water, melk en koffie
Brood en gebak	Brood, geroosterd brood, broodjes, muffins en cake
Servies/aardewerk	Serviesgoed en ovenschotels Verdeel het aardewerk over het gehele draaiplateau. Plaats niet te veel serviesgoed tegelijk in de oven. (Maximumgewicht 5 kg)

☛ Gebruik deze functie niet om koude gerechten opnieuw op te warmen. Deze programma's zijn alleen bedoeld voor het warm houden van gerechten die pas zijn bereid.

☛ U wordt aangeraden gerechten niet te lang warm te houden (langer dan 1 uur), aangezien de gerechten dan mogelijk te gaar worden. Warm eten raakt sneller bedorven.

☛ Dek vloeistoffen en gerechten die veel vocht bevatten af. Knapperig gebraden vlees of gebakken gerechten kunt u echter beter niet afdekken.



RICHTLIJNEN VOOR KOOKMATERIALEN

Om voedsel in een magnetronoven te kunnen bereiden moeten de microgolven in staat zijn het voedsel te bereiken zonder te worden weerkaatst of geabsorbeerd door de gebruikte schaal. Daarom moet het kookmateriaal zorgvuldig worden geselecteerd. Als het kookmateriaal is gemarkeerd als magnetronbestendig, hoeft u zich geen zorgen te maken. In de volgende lijst vindt u diverse soorten kookmaterialen en wordt vermeld of en hoe deze in de magnetron kunnen worden gebruikt.

Kookmateriaal	Magnetronbestendig	Opmerkingen
Aluminiumfolie	✓ ✗	Kan worden gebruikt in kleine hoeveelheden om te voorkomen dat bepaalde delen van het voedsel te gaar worden. Als te veel folie wordt gebruikt of de folie te dicht bij de ovenwand komt, kunnen echter vonken ontstaan.
Bruineerbord	✓	Niet langer dan 8 minuten voorverwarmen.
Porselein en aardewerk	✓	Porselein, aardewerk en geglazuurd aardewerk zijn meestal wel geschikt, tenzij er een metalen sierrand op is aangebracht.
Wegwerpborden van polyester en karton	✓	Sommige diepvriesmaaltijden zijn verpakt in deze materialen.
Fast-foodverpakkingen		
• Polystyreen bekers	✓	Kunnen worden gebruikt voor het opwarmen van voedsel. Het polystyreen kan smelten door oververhitting.
• Papieren zakken en kranten	✗	Kunnen vlam vatten.
• Kringlooppapier en metalen garneringen	✗	Kunnen vonken veroorzaken.
Glas		
• Ovenschalen	✓	Kunnen worden gebruikt, tenzij voorzien van metalen sierrand.
• Fijn glaswerk	✓	Kunnen worden gebruikt voor het opwarmen van voedsel of vloeistoffen. Fijn glaswerk kan breken als gevolg van plotselinge verhitting.





NEDERLANDS

Kookmateriaal	Magnetronbestendig	Opmerkingen
• Glazen potten	✓	Het deksel moet worden verwijderd. Alleen geschikt voor opwarmen.
Metaal		
• Schalen	✗	Kunnen vonken en brand veroorzaken.
• Binddraadjes voor plastic zakken	✗	
Papier		
• Borden, bekers, servetten en keukenrol	✓	Voor korte bereidingstijden en opwarmen. Ook voor het absorberen van overtollig vocht.
• Kringlooppapier	✗	Kunnen vonken veroorzaken.
Plastic		
• Plastic bakjes	✓	Met name hittebestendig thermoplastic. Sommige soorten plastic kunnen vervormen of verkleuren bij hoge temperaturen. Gebruik geen melamine.
• Plasticfolie	✓	Kan worden gebruikt om vocht vast te houden. Mag niet in contact komen met het voedsel. Wees voorzichtig bij het verwijderen van de folie. Er kunnen hete dampen ontsnappen.
• Diepvrieszakken	✓✗	Alleen indien kookvast of ovenbestendig. Mag niet luchtdicht zijn. Zo nodig met een vork gaatjes aanbrengen.
Vetvrij papier	✓	Kan worden gebruikt om vocht vast te houden en spatten te voorkomen.

✓ : **Aanbevolen**

✓✗ : **Wees voorzichtig**

✗ : **Onveilig**

KOOKTIPS

Microgolven

Microgolven dringen door in het gerecht en worden aangetrokken en opgenomen door het aanwezige water, vet en suikers.
De microgolven zorgen ervoor dat de moleculen in het gerecht snel gaan bewegen. De snelle beweging van deze moleculen veroorzaakt wrijving en de warmte die daarbij ontstaat verwarmt het gerecht.

Bereiding

Kookmaterialen voor bereiden in de magnetron:
De kookmaterialen moeten de microgolven goed doorlaten voor een maximaal rendement. Microgolven worden weerkaatst door metalen, zoals roestvrijstaal, aluminium en koper, maar kunnen wel doordringen in keramiek, glas, porselein, plastic, papier en hout. U mag het gerecht daarom niet in een metalen schaal bereiden.

Gerechten die geschikt zijn voor bereiding in de magnetron:
Veel typen gerechten zijn geschikt voor bereiding in de magnetron, inclusief verse en diepgevroren groenten, fruit, pasta, rijst, granen, bonen, vis en vlees. Sauzen, custard, soep, pudding, conserven en chutney kunnen eveneens in de magnetron worden bereid. In het algemeen is de magnetron ideaal voor alle gerechten die u normaal op een kookplaat zou bereiden. U kunt bijvoorbeeld denken aan het smelten van boter of chocolade (zie het gedeelte met tips en suggesties).

Afdekken tijdens het verwarmen
Het is belangrijk de gerechten af te dekken. Het verdampte water komt in de vorm van stoom omhoog en draagt bij tot het verwarmingsproces. U kunt de gerechten op verschillende manieren afdekken, bijvoorbeeld met een keramisch bord, een plastic deksel of plastic magnetronfolie.

Nagaartijden
Na het verwarmen moet u het gerecht enige tijd laten staan zodat de warmte zich gelijkmatig binnen het gerecht kan verdelen.



Bereiding van diepvriesgroenten

Gebruik een ovenvaste glazen schaal met deksel. Kook de groente met afgesloten deksel in de aangegeven minimumtijd; zie de tabel. Ga desgewenst door met koken tot u het gewenste resultaat bereikt.
Roer het gerecht tijdens de bereiding tweemaal en na de bereiding eenmaal door. Voeg zout, kruiden en boter toe na het koken. Houd het gerecht tijdens het nagaren afgedekt.

Gerecht	Portie	Energie	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Aanwijzingen
Spinazie	150 gr.	600 W	5-6	2-3	Voeg 15 ml (1 eetl.) koud water toe.
Broccoli	300 gr.	600 W	8-9	2-3	Voeg 30 ml (2 eetl.) koud water toe.
Erwten	300 gr.	600 W	7-8	2-3	Voeg 15 ml (1 eetl.) koud water toe.
Sperziebonen	300 gr.	600 W	7½-8½	2-3	Voeg 30 ml (2 eetl.) koud water toe.
Gemengde groenten (wortelen/erwten/ maïs)	300 gr.	600 W	7-8	2-3	Voeg 15 ml (1 eetl.) koud water toe.
Gemengde Chinese groenten	300 gr.	600 W	7½-8½	2-3	Voeg 15 ml (1 eetl.) koud water toe.



Bereiding van rijst en pasta

Rijst: Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal met deksel, rijst verdubbelt in omvang tijdens de bereiding. Afgedekt bereiden.
Na het koken, voor het nagaren doorroeren en zout of kruiden en boter toevoegen.
Opmerking: de rijst heeft aan het einde van de bereidingstijd mogelijk niet alle water opgenomen.

Pasta: Gebruik een grote ovenvaste glazen schaal. Kokend water en een snufje zout toevoegen en goed doorroeren. Onafgedekt bereiden.
Tijdens en na de bereiding af en toe doorroeren. Tijdens de nagaartijd afdekken en na afloop goed afgieten.

Gerecht	Portie	Energie	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Aanwijzingen
Witte rijst (snelkook)	250 gr. 375 gr.	900 W	15-16 17½-18½	5	Voeg 500 ml koud water toe. Voeg 750 ml koud water toe.
Bruine rijst (snelkook)	250 gr. 375 gr.	900 W	20-21 22-23	5	Voeg 500 ml koud water toe. Voeg 750 ml koud water toe.
Gemengde rijst (rijst + wilde rijst)	250 gr.	900 W	16-17	5	Voeg 500 ml koud water toe.
Gemengde granen (rijst + graan)	250 gr.	900 W	17-18	5	Voeg 400 ml koud water toe.
Pasta	250 gr.	900 W	10-11	5	Voeg 1000 ml kokend water toe.

NEDERLANDS









Bereiding van verse groenten

Gebruik een ovenvaste glazen schaal met deksel. Voeg 30-45 ml koud water (2-3 eetl.) toe per 250 g groente, tenzij anders vermeld - zie tabel. Kook de groente met afgesloten deksel in de aangegeven minimumtijd; zie de tabel. Ga desgewenst door met koken tot u het gewenste resultaat bereikt. Tijdens en na de bereiding een keer doorroeren. Voeg zout, kruiden en boter toe na het koken. 3 minuten laten nagaren met het deksel erop.

Tip: Snijd de groente in stukken van gelijke grootte. Hoe kleiner de stukken, des te sneller zijn ze gaar.

Kook verse groenten in de magnetron altijd op vol vermogen (900 W).

Gerecht	Portie	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Aanwijzingen
Broccoli	250 gr. 500 gr.	4½-5 7-8	3	Verdelen in roosjes van gelijke grootte. Leg deze met de steeltjes naar het midden.
Spruitjes	250 gr.	6-6½	3	Voeg 60-75 ml (5-6 eetl.) water toe.
Wortelen	250 gr.	4½-5	3	Snijd de wortelen in stukken van gelijke grootte.
Bloemkool	250 gr. 500 gr.	5-5½ 7½-8½	3	Verdelen in roosjes van gelijke grootte. Grote roosjes doormidden snijden. Leg ze met de steeltjes naar het midden.
Courgette	250 gr.	4-4½	3	Snijd de courgettes in plakken. Voeg 30 ml (2 eetl.) water of een klontje boter toe. Koken tot ze net gaar zijn.
Aubergine	250 gr.	3½-4	3	Snijd de aubergines in dunne plakjes en sprenkel er 1 eetlepel citroensap over.
Prei	250 gr.	4-4½	3	Snijd de prei in dikke plakken.
Champignons	125 gr. 250 gr.	1½-2 2½-3	3	De champignons heel of in plakjes bereiden. Geen water toevoegen. Besprenkelen met citroensap. Kruiden met peper en zout. Voor het serveren uit laten lekken.
Uien	250 gr.	5-5½	3	Uien doormidden of in plakjes snijden. Voeg slechts 15 ml (1 eetl.) water toe.
Paprika	250 gr.	4½-5	3	Snijd de paprika in reepjes.
Aardappelen	250 gr. 500 gr.	4-5 7-8	3	Weeg de aardappelen en snijd ze doormidden of in vieren in stukken van ongeveer gelijke grootte.
Koolrabi	250 gr.	5½-6	3	Snijd de koolraap in kleine blokjes.



OPWARMEN

Met de magnetron kunt u gerechten opwarmen in een fractie van de tijd die u nodig zou hebben bij een gewone oven of kookplaat.
Gebruik de vermogensniveaus en opwarmtijden uit de volgende tabel als richtlijn. Bij de tijden in de tabel is uitgegaan van een kamertemperatuur van +18 tot +20 °C of een koelkasttemperatuur van +5 tot +7 °C.

Plaatsing en afdekken
Warm liever geen grote stukken voedsel op, zoals braadstuk. Deze hebben de neiging aan de buitenkant te gaar te worden en uit te drogen voordat de binnenkant goed heet wordt. Het opwarmen van kleinere stukken gaat beter.

Vermogenstanden en doorroeren
Sommige gerechten kunnen worden opgewarmd bij een vermogen van 900 W, terwijl u voor andere een vermogen van 600 W, 450 W of zelfs 300 W moet gebruiken.
Zie de tabel voor meer informatie.
U kunt doorgaans beter een lager vermogen gebruiken voor delicate gerechten, grote hoeveelheden en gerechten die snel warm worden (zoals pasteitjes).
Voor het beste resultaat het gerecht tijdens het opwarmen doorroeren of omkeren. Zo mogelijk voor het serveren nogmaals doorroeren.
Wees extra voorzichtig bij het verwarmen van vloeistoffen en babyvoeding. Om te voorkomen dat vloeistoffen buiten de magnetron alsnog plotseling aan de kook raken en naar buiten spatten, moet u het gerecht voor, tijdens en na het verwarmen goed doorroeren. Laat de vloeistoffen tijdens het nagaren in de oven staan. Het is aan te raden een plastic lepel of glazen staafje in de vloeistof te zetten. Vermijd oververhitting van het gerecht. Het is beter een kortere bereidingstijd in te stellen en deze zo nodig te verlengen.

Opwarm- en nagaartijden
Wanneer u voor het eerst een gerecht opwarmt, is het handig om de door u gebruikte bereidingstijd te noteren.
Controleer altijd of het gerecht door en door verwarmd is.
Laat het gerecht na het opwarmen altijd even nagaren, zodat de warmte zich gelijkmatig over het gerecht kan verdelen.
De aanbevolen nagaartijd na het opwarmen is 2 - 4 minuten, tenzij in de tabel een andere tijd wordt aanbevolen.
Wees extra voorzichtig bij het verwarmen van vloeistoffen en babyvoeding. Zie ook het gedeelte met de veiligheidsvoorschriften.



VLOEISTOFFEN OPWARMEN

Altijd een nagaartijd van ten minste 20 seconden aanhouden nadat de oven is uitgeschakeld, zodat de warmte zich kan verdelen. Roer zo nodig tijdens het verwarmen en roer ALTIJD na het verwarmen. Om te voorkomen dat vloeistoffen na beëindiging van het kookproces alsnog overkoken en mogelijk brandwonden veroorzaken, kunt u een plastic lepel of glazen staafje in de vloeistof zetten en deze voor, tijdens en na het verwarmen doorroeren.

BABYVOEDING OPWARMEN

Babyvoeding:
Giet de babyvoeding op een diep keramisch bord. Dek het af met een plastic deksel. Na het opwarmen goed doorroeren! Ongeveer 2-3 minuten laten staan voor u het aan de baby geeft. Nogmaals doorroeren en de temperatuur controleren. Aanbevolen serveertemperatuur: tussen 30-40 °C.
Babymelk:
Giet de melk in een gesteriliseerde glazen fles. Niet afdekken. Nooit een melkfles met de speen erop verwarmen. De fles kan exploderen als deze oververhit raakt. Na het opwarmen goed schudden en nogmaals schudden voor u de melk aan de baby geeft! Altijd de temperatuur van babyvoeding of -melk controleren voor u het aan de baby geeft. Aanbevolen serveertemperatuur: ca. 37°C.

OPMERKING:

Juist bij babyvoeding is het belangrijk dat u de temperatuur goed controleert voor u het aan de baby geeft. Zo kunt u brandwonden voorkomen.
Gebruik de vermogensniveaus en tijden uit de volgende tabel als richtlijn.







Babyvoeding en -melk opwarmen

Gebruik de vermogensniveaus en tijden uit de tabel als richtlijn bij het opwarmen.

Gerecht	Portie	Energie	Tijd	Nagaartijd (min.)	Aanwijzingen
Babyvoeding (groenten en vlees)	190 gr.	600 W	30 sec.	2-3	Op een diep keramisch bord gieten. Afdekken. Na de bereiding doorroeren. 2-3 minuten laten staan. Nogmaals goed doorroeren en de temperatuur controleren voor u het aan de baby geeft.
Babypap (graan + melk + fruit)	190 gr.	600 W	20 sec.	2-3	Op een diep keramisch bord gieten. Afdekken. Na de bereiding doorroeren. 2-3 minuten laten staan. Nogmaals goed doorroeren en de temperatuur controleren voor u het aan de baby geeft.
Babymelk	100 ml. 200 ml.	300 W	30-40 sec. 1 min. tot 1 min. 10 sec.	2-3	Goed roeren of schudden en in een gesteriliseerde glazen fles gieten. Midden op het draaiplateau zetten. Niet afdekken. Goed doorroeren en minstens 3 minuten laten staan. Nogmaals goed schudden en de temperatuur controleren voor u het aan de baby geeft.

Vloeistoffen en gerechten opwarmen

Gebruik de vermogensniveaus en tijden uit de tabel als richtlijn.

Gerecht	Portie	Energie	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Aanwijzingen
Dranken (koffie, thee, water)	150 ml. (1 kop) 250 ml. (2 koppen) 450 ml. (3 koppen) 600 ml. (4 koppen)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	In kopjes gieten en niet afdekken: 1 kop in het midden, 2 koppen tegenover elkaar, 3 koppen in een cirkel. Tijdens het nagaren in de oven laten staan en goed doorroeren.
Soep (gekoeld)	250 gr. 350 gr. 450 gr. 550 gr.	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	In een diep keramisch bord of een keramische kom gieten. Dek het af met een plastic deksel. Roer alles goed door na het opwarmen. Voor het serveren nogmaals doorroeren.
Stoofschotel (gekoeld)	350 gr.	600 W	4½-5½	2-3	Stoofschotel in een diep keramisch bord gieten. Dek het af met een plastic deksel. Tijdens het opwarmen af en toe doorroeren en nogmaals roeren voor het nagaren en voor het serveren.
Pasta met saus (gekoeld)	350 gr.	600 W	3½-4½	3	Pasta (bijvoorbeeld spaghetti of macaroni) op een plat keramisch bord leggen. Afdekken met plastic magnetronfolie. Doorroeren voor het serveren.
Gevulde pasta met saus (gekoeld)	350 gr.	600 W	4-5	3	De gevulde pasta (bijvoorbeeld ravioli, tortellini) op een diep keramisch bord leggen. Dek het af met een plastic deksel. Tijdens het opwarmen af en toe doorroeren en nogmaals roeren voor het nagaren en voor het serveren.
Kant-en-klaarmaaltijden (gekoeld)	350 gr. 450 gr. 550 gr.	600 W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Leg de bestanddelen (2-3) waaruit de maaltijd bestaat, op een keramische schotel. Afdekken met plastic magnetronfolie.




ONTDOOIEN

Microgolven zijn bijzonder geschikt voor het ontdooien van ingevroren voedsel. De microgolven zorgen ervoor dat het ingevroren voedsel in weinig tijd wordt ontdooid. Dit kan erg handig zijn, bijvoorbeeld wanneer u onverwacht visite krijgt.

Ingevroren gevogelte moet door en door ontdooid zijn voordat u het gaat bereiden. Verwijder eventuele metalen draadjes en neem het gerecht uit de verpakking, zodat ontdooide sappen weg kunnen lopen.

Leg het ingevroren gerecht op een schaal zonder deksel. Halverwege de ontdooitijd het gerecht keren, eventueel vocht weg laten lopen en zo snel mogelijk eventuele ingewanden verwijderen. Controleer regelmatig of het gerecht niet warm aanvoelt.
Wanneer de kleinere en dunnere delen warm beginnen te worden, kunt u deze in strookjes aluminiumfolie wikkelen en daarna verder gaan met ontdooien.

Zodra het gevogelte aan de buitenkant warm aanvoelt, dient u het ontdooiproces te stoppen en 20 minuten te wachten voordat u verder gaat met ontdooien.

Laat vis, vlees en gevogelte altijd even staan, zodat het voedsel ook van binnen goed ontdooit. De nagaartijd is afhankelijk van de hoeveelheid. Raadpleeg de onderstaande tabel.

Tip: Dunne gerechten ontdooien gemakkelijker dan dikke, en kleinere hoeveelheden ontdooien sneller dan grote. Denk hieraan bij het invriezen en ontdooien van gerechten.

Voor het ontdooien van voedsel met een temperatuur van -18 tot -20 °C kunt u de onderstaande tabel aanhouden.

Bevroren gerechten moeten altijd worden ontdooid op de vermogenstand voor ontdooien (180 W).

Gerecht	Portie	Tijd (min.)	Nagaartijd (min.)	Aanwijzingen
Vlees				
Gehakt	250 gr. 500 gr.	6-7 10-12	15-30	Leg het vlees op een plat keramisch bord. Dunne randen afschermen met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren!
Varkenslapjes	250 gr.	7-8		
Gevogelte				
Kipdelen	500 gr. (2 stuks)	14-15	15-60	Leg de kipdelen met het vel naar beneden, de hele kip met de borst naar beneden, op een plat, keramisch bord. De dunnere delen, zoals de vleugels en uiteinden, afdekken met aluminiumfolie. Halverwege de ontdooitijd omkeren!
Hele kip	1200 gr.	32-34		
Vis				
Visfilet	200 gr.	6-7	10-25	De diepgevroren vis midden op een plat keramisch bord leggen. Dunnere delen onder de dikkere delen leggen. Dunne uiteinden afschermen met aluminiumfolie, evenals de staart van de hele vis. Halverwege de ontdooitijd omkeren!
Hele vis	400 gr.	11-13		
Fruit				
Bessen	300 gr.	6-7	5-10	Het fruit uitspreiden op een grote, ronde glazen schotel.
Brood				
Broodjes (elk ca. 50 gr.)	2 stuks 4 stuks	1-1½ 2½-3	5-20	Broodjes in een cirkel en heel brood horizontaal op keukenpapier midden op het draaiplateau leggen. Halverwege de ontdooitijd omkeren!
Boterhammen	250 gr.	4-4½		
Duitse broodjes (tarwe- en roggemeel)	500 gr.	7-9		

NEDERLANDS



NEDERLANDS

GRILL

Het grillelement bevindt zich aan de bovenkant van de ovenruimte. Het element werkt alleen wanneer de deur is gesloten en het draaiplateau draait. Het draaien van het draaiplateau zorgt ervoor dat de gerechten gelijkmatig bruin worden. Als u de grill 2-3 minuten voorverwarmt, bruint het gerecht nog sneller.

Kookmaterialen voor grillen:
Moeten vuurvast zijn en mogen metaal bevatten. Gebruik geen plastic kookmaterialen. Deze kunnen smelten.

Gerechten die kunnen worden gegrild:
Karbonade, worstjes, runderlapjes, hamburgers, plakjes ham of bacon, dungesneden vis, broodjes en diverse soorten boterhammen met beleg.

Belangrijke opmerking:
Bij gebruik van de grill alleen moet u het gerecht op het hoge rooster plaatsen, tenzij anders vermeld.

MAGNETRON + GRILL

In deze stand wordt de stralingswarmte van de grill gecombineerd met het snelle verhittingsproces van de magnetron. Het grillelement werkt alleen wanneer de deur is gesloten en het draaiplateau draait. Door het draaien van het draaiplateau, wordt het gerecht gelijkmatig bruin. Dit model kent drie combistanden:
600 W + Grill, 450 W + Grill en 300 W + Grill.

Kookmaterialen voor bereiden met magnetron en grill
Gebruik kookmaterialen die de microgolven doorlaten. Het materiaal moet vuurvast zijn. Gebruik in de combistand geen metalen kookmaterialen. Gebruik geen plastic kookmaterialen. Deze kunnen smelten.

Gerechten die geschikt zijn voor magnetron + grill:
In deze stand kunt u allerlei gerechten bereiden die zowel verhit als bruin moeten worden, alsmede gerechten die alleen bovenop wat bruin moeten worden. Deze stand kunt u ook gebruiken voor de bereiding van gerechten die zowel bruin als knapperig moet worden, zoals kipdelen (halverwege omkeren). Meer informatie vindt u in de grilltabel.

Belangrijke opmerking:
Bij gebruik van de combinatiestand magnetron + grill moet u het gerecht op het hoge rooster plaatsen, tenzij anders vermeld. Zie de aanwijzingen in de volgende tabel.
Als het gerecht aan beide zijden bruin moet worden, moet u het halverwege keren.



Grillen van verse gerechten

Verwarm de grill 2-3 minuten voor in de grillstand.
Gebruik de vermogensniveaus en bereidingstijden uit de tabel als richtlijn.

Vers gerecht	Portie	Energie	Tijd 1e kant (min.)	Tijd 2e kant (min.)	Aanwijzingen
Geroosterd brood	4 st. (elk 25 gr.)	Alleen grill	3-4	2-3	De sneetjes naast elkaar op het hoge rooster leggen.
Gegrilde tomaat	400 gr.	300 W + Grill	5-6	-	Gebruik kleine tomaten. In een cirkel op een platte ovenvaste glazen schaal leggen. Op het hoge rooster zetten. 2-3 minuten laten staan.
Tosti met tomaat/ kaas	4 st. (300 gr.)	300 W + Grill	4½-5½	-	Rooster de boterhammen eerst. De geroosterde sneetjes met beleg op het hoge rooster leggen. 2-3 minuten laten staan.
Tosti Hawaï (ham, ananas, kaasplakjes)	4 st. (500 gr.)	300 W + Grill	6½-7½	-	Rooster de boterhammen eerst. De geroosterde sneetjes met beleg op het hoge rooster leggen. 2-3 minuten laten staan.
In de schil gebakken aardappelen	500 gr.	600 W + Grill	7-8	-	Aardappelen doormidden snijden. Leg ze in een cirkel op het hoge rooster met de gesneden kant naar beneden.
Gegratineerde aardappelen/ groenten (gekoeld)	450 gr.	450 W + Grill	9-11	-	Het gerecht op een kleine, ovenvaste glazen schotel leggen. De schotel op het hoge rooster zetten. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.



Vers gerecht	Portie	Energie	Tijd 1e kant (min.)	Tijd 2e kant (min.)	Aanwijzingen
Gebakken appel	2 appels (ca. 400 gr.)	300 W + Grill	6½-7½	-	Boor het klokhuis uit de appels en vul de appels met rozijnen en jam. Leg er wat geschaafde amandel overheen. Leg de appels in een platte, ovenvaste glazen schotel. De schotel op het lage rooster zetten.
Kipdelen	500 g (2 stuks)	300 W + Grilll	9-10	7-8	Smeer de kipdelen in met olie en kruiden. In een cirkel op het hoge rooster leggen. Laat het na het grillen 2-3 minuten staan.
Biefstuk (medium)	400 g (2 stuks)	Alleen grill	12-13	11-12	Smeer het rundvlees in met olie. In een cirkel op het hoge rooster leggen. Laat het na het grillen 2-3 minuten staan.
Geroosterde vis	400-500 gr.	300 W + Grilll	5½-6½	5-6	Smeer de buitenkant van de vis in met olie en voeg kruiden toe. Leg twee vissen naast elkaar, in tegenovergestelde richting, op het rooster. Laat het na het grillen 2-3 minuten staan.

HETE LUCHT

Bij het bereiden met hete lucht wordt de traditionele methode gebruikt die u in een gewone oven tegenkomt.
Het verwarmingselement bevindt zich op de achterwand en de ventilator zorgt ervoor dat de hete lucht circuleert.

Kookmaterialen voor bereiden met hete lucht:
De ovenvaste kookmaterialen die u doorgaans in een normale oven gebruikt (bakblikken, bakpapier, enzovoort) zijn ook geschikt voor gebruik in de heteluchtstand.

Gerechten die geschikt zijn voor bereiding met hete lucht:
In de stand Hete lucht kunt u allerlei soorten gebak, cake, cakejes, broodjes, fruitcake, biscuitgebak en soufflés bakken.

MAGNETRON + HETE LUCHT

De bereidingstijd wordt daardoor korter, terwijl het gerecht wel een mooi bruin korstje krijgt en knapperig blijft.
Bij het bereiden met hete lucht wordt de traditionele methode gebruikt die u in een gewone oven tegenkomt, waarbij een ventilator op de achterwand zorgt voor de circulatie van de warme lucht.

Kookmaterialen voor bereiden met magnetron en hete lucht:
Moeten in staat zijn de microgolven door te laten. Moeten daarnaast ovenvast zijn (bijvoorbeeld glas, aardewerk en porselein zonder metalen sierranden). Zie ook de beschrijving onder Magnetron + Grill.

Gerechten die geschikt zijn voor bereiding in de combinatiestand Magnetron + Hete lucht:
Allerlei soorten vlees, gevogelte, stoofschotels, gegratineerde gerechten, biscuitgebak, lichte fruitcakes, quiches en brood.







Verse en bevroren gerechten bereiden met hete lucht

Verwarm de oven met de automatische voorverwarmfunctie voor tot de gewenste temperatuur. Gebruik het vermogen en de opwarmtijden uit de tabel als richtlijn voor bereiding met hete lucht. Gebruik ovenwanten om een gerecht uit de oven te halen.

Vers gerecht	Portie	Energie	tijd 1e kant (min.)	tijd 2e kant (min.)	Aanwijzingen
Pizza					
Bevroren pizza's (kant-en-klaar)	300-400 gr.	600 W + 220 °C	9-11	-	De pizza op het hoge rooster zetten. Laat de cake na het bakken 2-3 minuten staan.
Pasta					
Diepgevroren lasagne	400 gr.	450 W + 200 °C	20-23	-	Plaats de pasta in een geschikte vuurvaste glazen schaal of laat het in de oorspronkelijke verpakking (mits deze geschikt is voor oven en magnetron). De diepgevroren lasagne op het lage rooster zetten. Na de bereiding 2-3 minuten laten staan.
Vlees					
Geroosterd rund-/lamsvlees (medium)	1200-1300 gr.	600 W + 180 °C	19-21	11-13	Smeer het vlees in met olie en kruid het met peper, zout en paprikapoeder. Leg het vlees op het lage rooster, eerst met de vetrand naar beneden. Na het bakken in aluminiumfolie wikkelen en 10-15 minuten laten staan.
Geroosterde kip	900-1000 gr.	450 W + 220 °C	16-18	12-15	Smeer de kip in met olie en kruiden. Leg de kip eerst met de borst omlaag, dan met de borst omhoog op het lage rooster. 5 minuten laten staan.



Vers gerecht	Portie	Energie	tijd 1e kant (min.)	tijd 2e kant (min.)	Aanwijzingen
Brood					
Verse broodjes	4 st. (200 gr.)	Alleen 200 °C	13-15	-	De broodjes in een cirkel op het lage rooster leggen. Gebruik ovenwanten om het gerecht uit de oven te halen. 2-3 minuten laten staan.
Knoflookbrood (gekoeld, voorgebakken)	200 g (1 stuks)	180 W + 220 °C	10-12	-	Het gekoelde stokbroodje op bakpapier op het lage rooster leggen. Laat de cake na het bakken 2-3 minuten staan.
Cake					
Appelcake (vers beslag)	500 gr.	Alleen 180 °C	40-45	-	Het verse deeg (300 gr.) in een klein, rond, zwart metalen cakeblik (doorsnee 18 cm) doen. Leg de plakjes appel (200 gr.) erop. Zet de bakvorm op het lage rooster. Laat de cake na het bakken 5-10 minuten staan.
Minimuffins (vers beslag)	12 x 30 gr. (350-400 gr.)	Alleen 200 °C	15-18	-	Giet het verse beslag gelijkmatig in papieren muffinvormpjes. De vormpjes op het lage rooster zetten. Na het bakken 5 minuten laten staan.
Koekjes (vers beslag)	100-150 gr.	Alleen 200 °C	9-12	-	Verwarm de oven voor, met een ronde metalen bakplaat, of gebruik het bruineerbord. Leg de koekjes op de plaat. Zet het bord op het lage rooster.
Diepvriesgebak	1000 gr.	180 W + 180 °C	18-20	-	Zet het bevroren gebak op het lage rooster. Na ontdooien en opwarmen 15-20 minuten laten staan.





Boter smelten
Doe 50 gr. boter in een glazen schaaltje. Dek het af met een plastic deksel.
Gedurende 30-40 seconden bij een vermogen van 900 W verwarmen, totdat de boter is gesmolten.

Chocolade smelten
Doe 100 g chocolade in een glazen schaaltje.
Gedurende 3-5 minuten bij een vermogen van 450 W verwarmen totdat de chocolade is gesmolten. Tijdens het smelten een of twee keer doorroeren. Gebruik ovenwanten om het gerecht uit de oven te halen.

Gekristalliseerde honing smelten
Doe 20 g gekristalliseerde honing in een glazen schaaltje.
Gedurende 20-30 seconden bij een vermogen van 300 W verwarmen totdat de honing is gesmolten.

Gelatine smelten
Laat droge gelatineblaadjes (10 g) gedurende 5 minuten in koud water weken.
Leg de uitgelekte gelatine in een vuurvast glazen schaaltje.
Gedurende 1 minuut bij een vermogen van 300 W verwarmen.
Na het smelten doorroeren.

Glazuur bereiden (voor cake en taarten)
Meng ongeveer 14 gram instantglazuur met 40 g suiker en 250 ml koud water.
Onafgedekt in een vuurvaste glazen schaal verhitten bij een vermogen van 900 W tot het glazuur doorzichtig wordt (ongeveer 3½ tot 4½ minuten). Tijdens de bereiding tweemaal doorroeren.

Jam maken
Doe 600 g fruit (bijvoorbeeld gemengde bessen) in een vuurvaste glazen schaal met deksel. Voeg 300 g geleisuiker toe en roer het geheel goed door.
Afgedekt 10-12 minuten verwarmen bij 900 W.
Tijdens de bereiding enkele keren doorroeren. Direct in jampotjes met draaideksel gieten. 5 minuten laten staan.

Pudding koken
Meng het puddingpoeder met suiker en melk (500 ml) volgens de instructies van de fabrikant en roer het geheel goed door. Gebruik een ovenvaste glazen schaal van gepast formaat met deksel.
Afgedekt 6½ tot 7½ minuten verwarmen bij 900 W.
Tijdens de bereiding enkele keren goed doorroeren.

Geschaafde amandel bruinen
Verspreid 30 gr. amandelsnippers over een keramisch bord
Onder regelmatig keren 3½ tot 4½ minuten verhitten bij een vermogen van 600 W.
2-3 minuten in de oven laten staan. Gebruik ovenwanten om het gerecht uit de oven te halen.



DE MAGNETRONOVEN REINIGEN

De volgende onderdelen van de magnetronoven moeten regelmatig worden gereinigd om vastzetten van vet- en voedselresten te voorkomen:

- binnen- en buitenwanden
- deur en afsluitstrippen
- draaiplateau en loopring

☛ Controleer ALTIJD of de afsluitstrippen schoon zijn en de deur goed sluit.

☛ Als de oven niet schoon gehouden wordt, kan het oppervlak beschadigd raken. Hierdoor kan de werking van het apparaat nadelig beïnvloed worden en kunnen mogelijk gevaarlijke situaties ontstaan.

1. Reinig de buitenkant met een zachte doek en een warm sopje. Verwijder de zeepresten en maak het apparaat droog.
2. Verwijder eventuele spatten en vlekken van de binnenwand en de loopring met een doekje met zeepsop. Verwijder de zeepresten en maak het apparaat droog.
3. Om geurtjes en vastzittende voedselresten te verwijderen, plaatst u een kopje verdund citroensap op het draaiplateau en schakelt u de magnetron tien minuten lang op maximaal vermogen in.
4. Was het vaatwasmachinebestendige plateau wanneer dat nodig is.

Laat NOOIT water in de ventilatieopeningen lopen. Gebruik NOOIT schuurmiddelen of chemische oplosmiddelen. Let vooral goed op bij het reinigen van de afsluitstrips bij de deur om ervoor te zorgen dat:

- zich geen resten ophopen
- de deur goed sluit

Reinig de binnenzijde van de oven direct na elk gebruik met een licht sopje, maar laat de magnetron eerst afkoelen om verwonding te voorkomen.

Gebruik geen stoomreiniger voor kookapparaten, kookplaten en ovens.





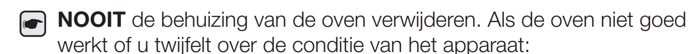
NEDERLANDS

DE MAGNETRONOVEN OPBERGEN OF LATEN REPAREREN

Bij het uitvoeren van onderhoud aan of het opbergen van de magnetronoven moet u enkele eenvoudige voorzorgsmaatregelen nemen.
De oven mag niet worden gebruikt bij beschadigingen aan de deur of afsluitstrippen:

- Gebroken scharnier
- Versleten afsluitstrippen
- Beschadigde of verbogen ovenbehuizing

Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerde onderhoudstechnicus.



NOOIT de behuizing van de oven verwijderen. Als de oven niet goed werkt of u twijfelt over de conditie van het apparaat:

- De stekker uit het stopcontact halen.
- Contact opnemen met het dichtstbijzijnde servicecentrum.



Als u het apparaat tijdelijk wilt opbergen, doe dat dan op een droge, stofvrije plaats.

- **Reden:** stof en vocht kunnen een negatieve invloed hebben op de onderdelen in de oven.





TECHNISCHE SPECIFICATIES

SAMSUNG streeft continu naar productverbetering. Zowel de technische specificaties als de instructies voor de gebruiker kunnen daarom zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

Energiebron	230 V ~ 50 Hz AC
Opgenomen vermogen	
Maximaal vermogen	2700 W
Magnetronfunctie	1400 W
Grill (verwarmingselement)	1250 W
Hete lucht (verwarmingselement)	Max. 2050 W
Afgegeven vermogen	100 W/900 W - 6 standen (IEC-705)
Frequentie	2450 MHz
Afmetingen (B x D x H)	
Buitenzijde	522 x 539 x 312 mm
Ovenruimte	355 x 380,6 x 234 mm
Volume	1,1 Cubic feet
Gewicht	
Netto	ong. 21 kg

OPMERKING

OPMERKING







VRAGEN OF OPMERKINGEN

LAND	BEL	OF BEZOEK ONS ONLINE OP
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030 - 6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	
GERMANY	01805 - SAMSUNG(726-7864 € 0,14/Min. aus dem dt. Festnetz bzw. max. € 0,42/Min. aus Mobilnetzen)	
ITALIA	800-SAMSUNG (726-7864)	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815-56 480	
PORTUGAL	808 20-SAMSUNG (808 20 7267)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG (7267864,CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch www.samsung.com/ch_fr/(French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

Codenr.: DE68-04003E



CE115P
CE115PT
CE115PE

Manuel d'utilisation et guide de cuisson

Mode d'emploi et guide de cuisson

Un monde de possibilités

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit Samsung. Veuillez enregistrer votre appareil sur

www.samsung.com/register



Ce manuel est en papier recyclé à 100 %.

SAMSUNG



UTILISATION DU MANUEL D'UTILISATION

Vous venez d'acquérir un four micro-ondes SAMSUNG. Ce manuel contient de nombreux conseils et instructions sur son utilisation :

- Consignes de sécurité
- Récipients et ustensiles recommandés
- Conseils utiles
- Conseils de cuisson

FRANÇAIS

INFORMATIONS IMPORTANTES RELATIVES À LA SÉCURITÉ

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.
LISEZ ATTENTIVEMENT CE MANUEL ET CONSERVEZ-LE PRÉCIEUSEMENT EN VUE D'UNE CONSULTATION ULTÉRIEURE.
Avant d'utiliser le four, vérifiez que les instructions suivantes sont suivies.

- Utilisez ce four uniquement pour l'usage auquel il est destiné (tel que décrit dans ce manuel). Les avertissements et les consignes de sécurité importantes contenus dans ce manuel ne sont pas exhaustifs. Il est de votre responsabilité de faire appel à votre bon sens et de faire preuve de prudence et de minutie lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation du four.
- Ces consignes d'utilisation couvrant plusieurs modèles, les caractéristiques de votre four micro-ondes peuvent différer légèrement de celles décrites dans ce manuel et certains symboles d'avertissement peuvent ne pas s'appliquer. Pour toute question, contactez votre centre de dépannage le plus proche ou recherchez de l'aide et des informations en ligne sur www.samsung.com.
- Ce four micro-ondes est prévu pour faire chauffer des aliments. Il est uniquement destiné à un usage domestique. Ne faites jamais chauffer de textiles ou de coussins remplis de grains, car ceux-ci pourraient s'enflammer. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages provoqués par une utilisation non conforme ou incorrecte de l'appareil.
- En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.

LÉGENDES DES SYMBOLES ET DES ICÔNES

AVERTISSEMENT — Risques ou manipulations dangereuses susceptibles **d'entraîner des blessures graves, voire mortelles**.



ATTENTION — Risques ou manipulations dangereuses susceptibles **d'entraîner des blessures légères ou des dégâts matériels**.

	Avertissement ; Risque d'incendie		Avertissement ; Surface chaude
	Avertissement ; Electricité		Avertissement ; Matière explosive
	Interdit.		Suivez scrupuleusement les consignes.
	NE PAS démonter.		Débranchez la prise murale.
	NE PAS toucher.		Assurez-vous que l'appareil est relié à la terre afin d'éviter tout risque d'électrocution.
	Contactez le service d'assistance technique.		Remarque
	Important		

CONSIGNES PERMETTANT D'ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES

La non-observation des consignes de sécurité suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes.

(a) Ne tentez jamais d'utiliser le four porte ouverte, de modifier les systèmes de verrouillage (loquets) ou d'insérer un objet dans les orifices de verrouillage de sécurité.

(b) Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucune tache ni aucun reste de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres en permanence : après chaque utilisation du four, essuyez-les d'abord avec un chiffon humide, puis avec un chiffon doux et sec.

(c) Si le four est endommagé, NE l'utilisez PAS tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant. Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :





(1) porte (risque de déformation) ;
(2) charnières de porte (cassées ou desserrées) ;
(3) joints de la porte et surfaces d'étanchéité.

(d) Le four doit être réglé ou réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant.

Cet appareil est un équipement qui utilise des fréquences ISM de classe B groupe 2. Le groupe 2 contient tous les équipements ISM dans lesquels l'énergie radioélectrique est intentionnellement générée et/ou utilisée sous la forme de radiations électromagnétiques pour le traitement de matière ainsi que les équipements d'usinage par électro-érosion et de soudure à l'arc.
Les équipements de classe B sont des équipements adaptés à l'usage dans les établissements domestiques et ceux directement reliés à un réseau d'alimentation électrique basse tension qui alimente les bâtiments utilisés à des fins domestiques.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Assurez-vous que ces consignes de sécurité sont respectées à tout moment.

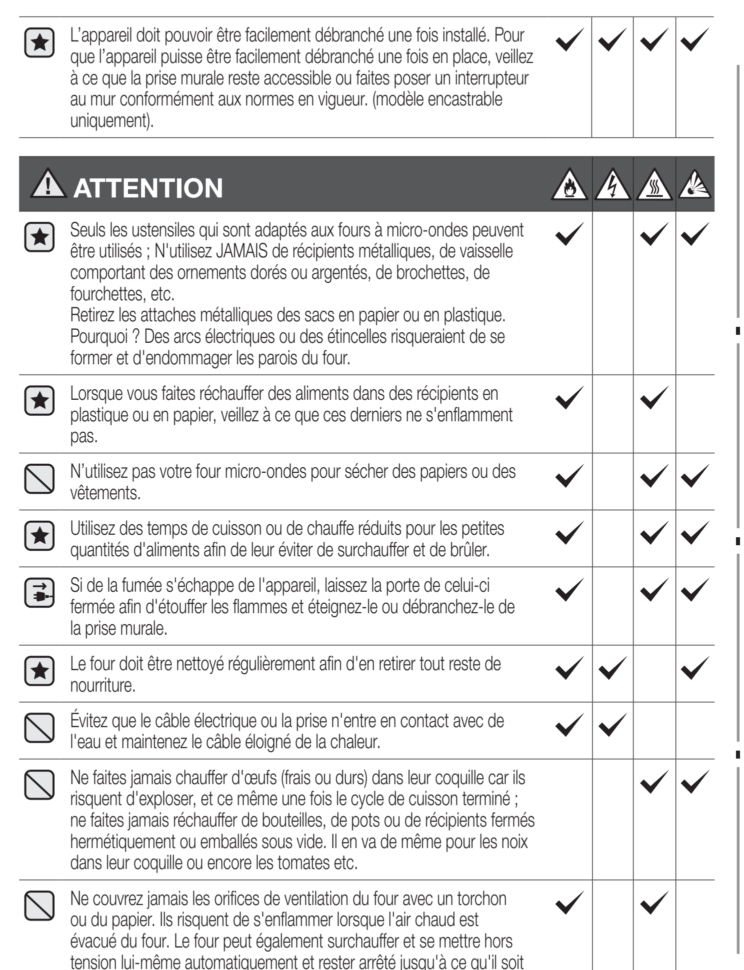


AVERTISSEMENT				
Seul un personnel qualifié est autorisé à modifier ou réparer le four micro-ondes.	✔	✔	✔	✔
Ne faites pas chauffer de liquides ou d'autres aliments dans des récipients fermés hermétiquement.	✔	✔	✔	✔
Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).	✔	✔	✔	✔
N'installez pas cet appareil à proximité d'un élément chauffant ou d'un produit inflammable ; N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, graisseux ou poussiéreux et veillez à ce qu'il ne soit pas exposé directement à la lumière du soleil ou à une source d'eau (eau de pluie). N'installez pas cet appareil dans un endroit susceptible de présenter des fuites de gaz.	✔	✔	✔	✔
Cet appareil doit être correctement relié à la terre en conformité aux normes locales et nationales.	✔	✔	✔	✔
Retirez régulièrement toute substance étrangère (poussière ou eau) présente sur les bornes et les points de contact de la prise d'alimentation à l'aide d'un chiffon sec.	✔	✔	✔	✔
Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation et faites en sorte de ne jamais le plier à l'excès ou poser d'objets lourds dessus.	✔	✔	✔	✔
En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement la pièce sans toucher la prise d'alimentation.	✔	✔	✔	✔
Ne touchez pas la prise d'alimentation si vous avez les mains mouillées.	✔	✔	✔	✔
N'éteignez pas l'appareil en débranchant le cordon d'alimentation.	✔	✔	✔	✔
N'insérez pas vos doigts ou de substances étrangères (ex. : eau) dans l'appareil ; si de l'eau pénètre dans l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation et contactez votre centre de dépannage le plus proche.	✔	✔	✔	✔
N'exercez pas de pression excessive ni de choc sur l'appareil.	✔	✔	✔	✔
Ne placez pas le four sur un support fragile, comme un évier ou un objet en verre (Modèle posable uniquement)	✔	✔		
N'utilisez pas de benzène, de diluant, d'alcool ou de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.	✔	✔	✔	✔
Veillez à ce que la tension, la fréquence et l'intensité du courant soient conformes aux caractéristiques de l'appareil.	✔	✔		✔
Branchez correctement la fiche dans la prise murale. N'utilisez pas d'adaptateur multiprise, de rallonge ou de transformateur électrique.	✔	✔	✔	
N'accrochez pas le cordon d'alimentation sur un objet métallique, ne le faites pas passer entre des objets ou derrière le four.	✔	✔	✔	
N'utilisez jamais une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé(e) ou une prise murale mal fixée. Si la prise ou le cordon d'alimentation est endommagé(e), contactez le centre de dépannage le plus proche.	✔	✔	✔	✔
L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou une télécommande.	✔	✔		
Ne versez et ne vaporisez jamais d'eau directement sur le four.	✔	✔		
Ne posez pas d'objets sur le dessus du four, à l'intérieur ou sur la porte.	✔	✔	✔	
Ne vaporisez pas de substances volatiles (ex. : insecticide) sur la surface du four.	✔	✔		
Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.	✔	✔	✔	✔
L'appareil n'est pas destiné à être installé dans un véhicule (ex. : caravane ou tout autre véhicule similaire).	✔	✔	✔	✔



	N'entreposez aucun produit inflammable dans le four. Soyez particulièrement vigilant lors du réchauffage de plats de service ou de boissons contenant de l'alcool ; en cas de contact avec une partie chaude du four, les vapeurs risquent de s'enflammer.	✓		✓	✓
	Le four micro-ondes est destiné à être posé sur un comptoir ou un plan de travail uniquement ; il ne doit pas être installé dans un meuble. (Modèle posable uniquement)	✓	✓	✓	✓
	AVERTISSEMENT : l'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être éloignés s'ils ne sont pas continuellement surveillés.	✓	✓	✓	✓
	AVERTISSEMENT : n'autorisez un enfant à utiliser le four sans surveillance que si vous lui avez donné les instructions appropriées lui permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les dangers qu'implique une mauvaise utilisation.	✓	✓	✓	✓
	Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance que s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant si celui-ci est sans surveillance.	✓	✓	✓	✓
	AVERTISSEMENT : si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant que ces pièces n'ont pas été réparées par une personne qualifiée.	✓	✓	✓	✓
	AVERTISSEMENT : il est très dangereux pour toute personne non habilitée d'effectuer des manipulations ou des réparations impliquant le démontage de l'habillage de protection contre les micro-ondes.	✓	✓	✓	✓
	AVERTISSEMENT : afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à ce que l'appareil soit hors tension avant de procéder au remplacement de l'ampoule.	✓	✓	✓	
	AVERTISSEMENT : les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.	✓		✓	✓
	AVERTISSEMENT : les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart de l'appareil afin d'éviter toute brûlure.	✓		✓	

	AVERTISSEMENT : si vous faites réchauffer des liquides au four micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four. Pour éviter cette situation, laissez-les TOUJOURS reposer au moins une vingtaine de secondes une fois le four éteint, ceci afin de permettre à la température de s'homogénéiser. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). En cas d'accident, effectuez les gestes de PREMIERS SECOURS suivants : • immergez la zone brûlée dans de l'eau froide pendant au moins 10 minutes ; • recouvrez-la d'un tissu propre et sec ; • n'appliquez aucune crème, huile ou lotion ;	✓	✓	✓	✓
	Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.	✓		✓	✓
	AVERTISSEMENT : avant de consommer le contenu des biberons et des petits pots pour bébé, vérifiez-en toujours la température pour éviter tout risque de brûlure ; pour ce faire, mélangez-en le contenu ou secouez-les.			✓	
	Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.	✓	✓	✓	✓
	Ce four doit être positionné dans une direction appropriée et à une hauteur permettant un accès facile à la zone intérieure et aux commandes.	✓	✓	✓	✓
	Avant d'utiliser votre four pour la première fois, celui-ci doit fonctionner pendant 10 minutes avec de l'eau.	✓	✓	✓	✓
	Installez le four à micro-ondes de telle façon que la prise reste facilement accessible. Si l'appareil génère un bruit anormal, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez immédiatement la prise et contactez le service de dépannage le plus proche.	✓	✓	✓	✓
	Éloignez les enfants lors de l'opération de nettoyage car les surfaces deviennent extrêmement chaudes. (Modèle avec fonction de nettoyage uniquement).		✓	✓	
	Nettoyez les projections les plus importantes avant le nettoyage et vérifiez quels ustensiles peuvent être laissés dans le four durant le nettoyage. (Modèle avec fonction de nettoyage uniquement).	✓	✓	✓	✓



L'appareil doit pouvoir être facilement débranché une fois installé. Pour que l'appareil puisse être facilement débranché une fois en place, veillez à ce que la prise murale reste accessible ou faites poser un interrupteur au mur conformément aux normes en vigueur. (modèle encastrable uniquement).	✓	✓	✓	✓

⚠ ATTENTION				
Seuls les ustensiles qui sont adaptés aux fours à micro-ondes peuvent être utilisés ; N'utilisez JAMAIS de récipients métalliques, de vaisselle comportant des ornements dorés ou argentés, de brochettes, de fourchettes, etc. Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique. Pourquoi ? Des arcs électriques ou des étincelles risqueraient de se former et d'endommager les parois du four.	✓		✓	✓
Lorsque vous faites réchauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, veillez à ce que ces derniers ne s'enflamment pas.	✓		✓	
N'utilisez pas votre four micro-ondes pour sécher des papiers ou des vêtements.	✓		✓	✓
Utilisez des temps de cuisson ou de chauffe réduits pour les petites quantités d'aliments afin de leur éviter de surchauffer et de brûler.	✓		✓	✓
Si de la fumée s'échappe de l'appareil, laissez la porte de celui-ci fermée afin d'étouffer les flammes et éteignez-le ou débranchez-le de la prise murale.	✓		✓	✓
Le four doit être nettoyé régulièrement afin d'en retirer tout reste de nourriture.	✓	✓		✓
Évitez que le câble électrique ou la prise n'entre en contact avec de l'eau et maintenez le câble éloigné de la chaleur.	✓	✓		
Ne faites jamais chauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'exploser, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé ; ne faites jamais réchauffer de bouteilles, de pots ou de récipients fermés hermétiquement ou emballés sous vide. Il en va de même pour les noix dans leur coquille ou encore les tomates etc.			✓	✓
Ne couvrez jamais les orifices de ventilation du four avec un torchon ou du papier. Ils risquent de s'enflammer lorsque l'air chaud est évacué du four. Le four peut également surchauffer et se mettre hors tension lui-même automatiquement et rester arrêté jusqu'à ce qu'il soit suffisamment refroidi.	✓		✓	
Utilisez toujours des maniques pour retirer un plat du four afin d'éviter toute brûlure accidentelle.			✓	
Ne touchez pas les éléments chauffants ou les parois intérieures du four tant que celui-ci ne s'est pas refroidi.			✓	
Remuez les liquides à la moitié du temps de chauffe et laissez reposer au moins 20 secondes une fois le temps écoulé pour éviter les projections brûlantes.			✓	
Lorsque vous ouvrez la porte du four, maintenez une certaine distance entre vous et l'appareil pour éviter d'être brûlé par l'air chaud ou la vapeur sortant du four.			✓	
Ne faites jamais fonctionner le four à vide. Le four micro-ondes s'arrête automatiquement pendant 30 minutes pour des raisons de sécurité. Nous vous recommandons de laisser en permanence un verre d'eau à l'intérieur du four ; ainsi, si vous le mettez en marche par inadvertance alors qu'il est vide, l'eau absorbera les micro-ondes.	✓			✓
N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four ; ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, casser le verre.	✓			✓
Installez le four en respectant les dégagements indiqués dans le manuel (voir Installation du four micro-ondes).	✓		✓	
Soyez prudent lorsque vous branchez d'autres appareils électriques sur une prise située à proximité du four.	✓	✓	✓	

LES BONS GESTES DE MISE AU REBUT DE CE PRODUIT (DÉCHETS D'ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES ET ÉLECTRONIQUES)

(Applicable dans les pays de l'Union Européenne et dans d'autres pays européens pratiquant le tri sélectif)

Ce symbole sur le produit, ses accessoires ou sa documentation indique que ni le produit, ni ses accessoires électroniques usagés (chargeur, casque audio, câble USB, etc.) ne peuvent être jetés avec les autres déchets ménagers. La mise au rebut incontrôlée des déchets présentant des risques environnementaux et de santé publique, veuillez séparer vos produits et accessoires usagés des autres déchets. Vous favoriserez ainsi le recyclage de la matière qui les compose dans le cadre d'un développement durable.

Les particuliers sont invités à contacter le magasin leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès des autorités locales pour connaître les procédures et les points de collecte de ces produits en vue de leur recyclage.

Les entreprises et professionnels sont invités à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit et ses accessoires ne peuvent être jetés avec les autres déchets professionnels et commerciaux.



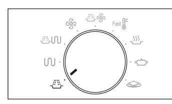


SOMMAIRE

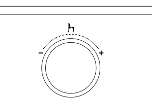
PRÉSENTATION RAPIDE

Si vous souhaitez faire cuire des aliments.

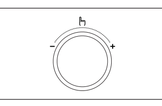
1. Tournez le **Sélecteur de mod**e sur la position du mode **Micro-ondes** ().



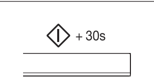
2. Tournez **le Sélecteur multifonction** sur la fonction souhaitée jusqu'à ce que la puissance appropriée s'affiche. À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour sélectionner la puissance.



3. Réglez le temps de cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction.**



4. Appuyez sur le bouton **Départ/+30s** ().

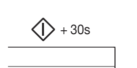


Résultat : la cuisson démarre.

- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le chiffre « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

Je souhaite ajouter 30 secondes supplémentaires

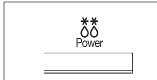
Laissez les aliments dans le four.
Appuyez sur le bouton **Départ/+30s** () autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.



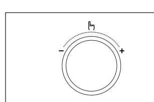


Je souhaite faire décongeler des aliments.

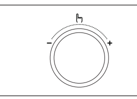
1. Appuyez sur le bouton **Décongélation** (❄ Power).



2. Réglez le mode de cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction.** Appuyez sur le **Sélecteur multifonction**pour régler le mode désiré.

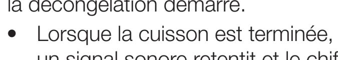
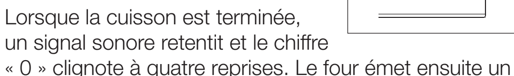


3. Sélectionnez le poids en tournant le **Sélecteur multifonction** comme demandé.



4. Appuyez sur le bouton **Départ/+30s** (◇).

Résultat : la décongélation démarre.

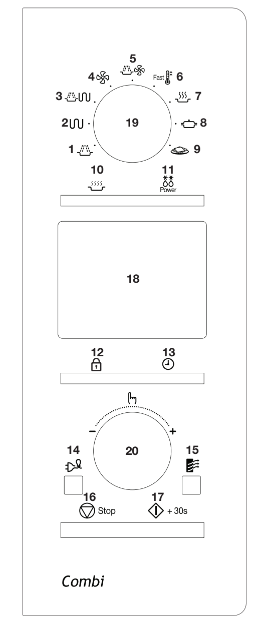



- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le chiffre « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.



TABLEAU DE COMMANDE



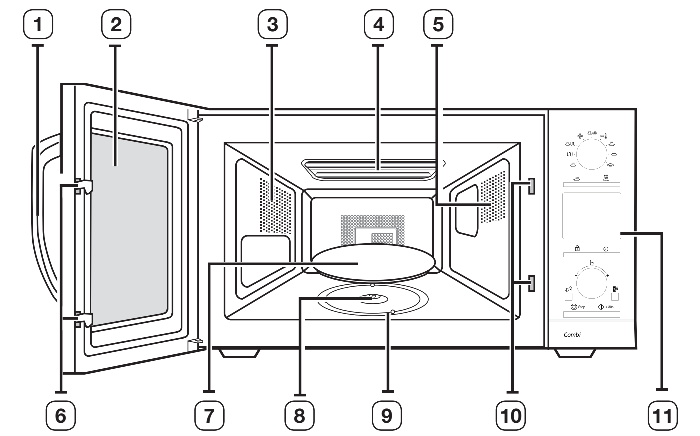




1. MODE MICRO-ONDES
2. MODE GRIL
3. MODE MICRO-ONDES+GRILL
4. MODE CONVECTION
5. MODE MICRO-ONDES+CONVECTION
6. MODE PRÉ-CHAUFFAGE RAPIDE
7. MODE RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE
8. MODE DE CUISSON AUTOMATIQUE
9. MODE DE FONCTION SNACK
10. BOUTON DE MAINTIEN AU CHAUD
11. BOUTON DU MODE DÉCONGÉLATION
12. BOUTON SÉCURITÉ ENFANTS
13. BOUTON HORLOGE
14. BOUTON DU MODE ECONOMIQUE
15. BOUTON DU MODE DÉSODORISATION
16. BOUTON ARRÊT/ANNULATION
17. BOUTON DÉPART/+30s
18. ÉCRAN
19. SÉLECTEUR DE MODE
20. SÉLECTEUR MULTI-FONCTIONS

FRANÇAIS

FOUR



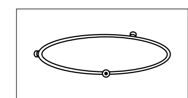
1. POIGNÉE
2. PORTE
3. ORIFICES DE VENTILATION
4. ÉLÉMENT CHAUFFANT
5. ORIFICES DE VENTILATION
6. LOQUETS DE LA PORTE
7. PLATEAU TOURNANT
8. COUPLEUR
9. ANNEAU DE GUIDAGE
10. ORIFICES DU SYSTÈME DE VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ
11. TABLEAU DE COMMANDE

ACCESSOIRES

Selon le modèle de votre four micro-ondes, vous disposez de plusieurs accessoires à fonctionnalités multiples.

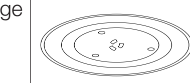
1. **Coupleur** : à placer correctement sur l'axe du moteur situé dans le plancher du four.

   <u>**Fonction :**</u> le coupleur permet de faire tourner le plateau.



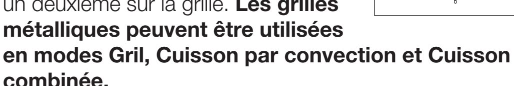
2. **Anneau de guidage** : à placer au centre du four.

   <u>**Fonction :**</u> L'anneau de guidage sert de support au plateau.



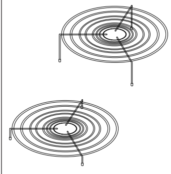
3. **Plateau tournant** : à placer sur l'anneau de guidage en emboîtant la partie centrale sur le coupleur.

   <u>**Fonction :**</u> Ce plateau constitue la principale surface de cuisson. Il est facile de le retirer pour le nettoyer.



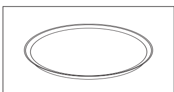
4. **Grille supérieure, grille inférieure :** à placer sur le plateau.

   <u>**Fonction :**</u> Ces grilles métalliques vous permettent de faire cuire deux plats simultanément. Vous pouvez par exemple poser un plat de petite taille sur le plateau et un deuxième sur la grille. **Les grilles métalliques peuvent être utilisées en modes Gril, Cuisson par convection et Cuisson combinée.**



5. **Plat croustilleur** : à placer sur le plateau. (Modèle CE115PT uniquement.)

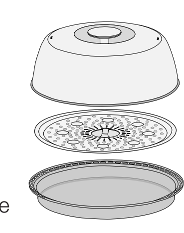
   <u>**Fonction :**</u> Le plat croustilleur permet de faire dorer les aliments en utilisant les modes de cuisson combinée gril ou micro-ondes et de conserver le croustillant des pâtisseries et de la pâte à pizza.

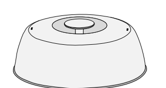




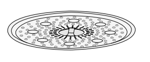
6. **Cuiseur vapeur/Plat croustilleur** : à placer sur le plateau tournant. (Modèle CE115PE uniquement.)

<u>Fonction :</u> le cuiseur est utilisé pour la cuisson à la vapeur. Le plat croustilleur permet de faire dorer les aliments en utilisant les modes de cuisson combinée gril ou micro-ondes et de conserver le croustillant des pâtisseries et de la pâte à pizza.

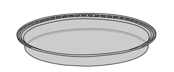




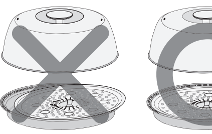
Couvercle en acier inoxydable



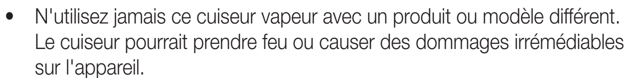
Plateau du cuiseur vapeur



Plat du cuiseur vapeur/ Plat croustilleur





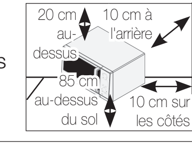


- N'utilisez jamais ce cuiseur vapeur avec un produit ou modèle différent. Le cuiseur pourrait prendre feu ou causer des dommages irrémédiables sur l'appareil.
- N'utilisez jamais le cuiseur vapeur sans eau ou aliments à l'intérieur. Avant d'utiliser ce cuiseur, versez-y au moins 500 ml d'eau. Si la quantité d'eau est inférieure à 500 ml, la cuisson risque d'être incomplète ou le cuiseur peut prendre feu ou causer des dommages irrémédiables sur l'appareil.
- Après la cuisson, retirez le récipient du cuiseur avec précaution afin de ne pas vous brûler.
- Veillez à placer le couvercle sur le cuiseur de telle façon qu'il s'emboîte correctement sur le plat du cuiseur vapeur/plat croustilleur. Les œufs ou les châtaignes risquent d'éclater si le couvercle et le plat du cuiseur vapeur ne sont pas placés comme indiqué dans les consignes d'installation.

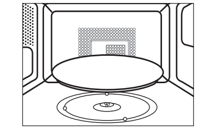
INSTALLATION DU FOUR MICRO-ONDES

Placez le four sur une surface plane située à 85 cm au-dessus du sol. Cette surface doit être suffisamment résistante pour supporter le poids du four en toute sécurité.

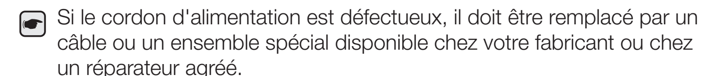
1. Lorsque vous installez votre four, assurez une ventilation adéquate de celui-ci en laissant un espace d'au moins 10 cm à l'arrière et sur les côtés et un espace de 20 cm au-dessus.



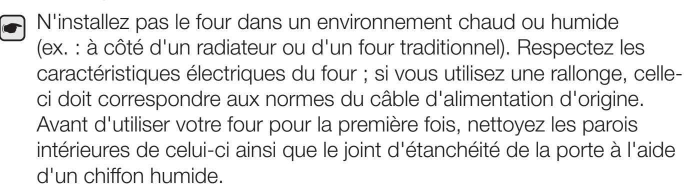
2. Retirez tous les éléments d'emballage situés à l'intérieur du four. Installez l'anneau de guidage et le plateau tournant. Vérifiez que le plateau tourne librement.



3. Installez le four à micro-ondes de telle façon que la prise reste facilement accessible.



☛ Si le cordon d'alimentation est défectueux, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible chez votre fabricant ou chez un réparateur agréé.
Pour votre sécurité, cet appareil doit être branché sur une prise murale à 3 broches avec mise à la terre de 230 V CA - 50 Hz. Si le câble électrique de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial.



☛ N'installez pas le four dans un environnement chaud ou humide (ex. : à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel). Respectez les caractéristiques électriques du four ; si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit correspondre aux normes du câble d'alimentation d'origine.
Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les parois intérieures de celui-ci ainsi que le joint d'étanchéité de la porte à l'aide d'un chiffon humide.



FRANÇAIS

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

Votre four micro-ondes est équipé d'une horloge. Lors de la mise sous tension, « :0 », « 88:88 » ou « 12:00 » s'affiche automatiquement. Réglez l'heure actuelle. Vous pouvez afficher l'heure au format 12 ou 24 heures. Vous devez régler l'horloge :

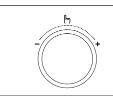
- à l'installation initiale ;
- après une coupure de courant.

N'oubliez pas de changer l'heure lors du passage à l'heure d'hiver ou à l'heure d'été.

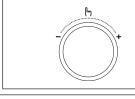
1. Appuyez sur le bouton **Horloge (⏲).**



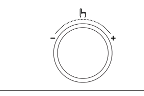
2. Tournez le **Sélecteur multifonction** pour régler le mode d'affichage de l'heure. (12H ou 24H)



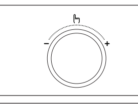
3. Appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour terminer le réglage.



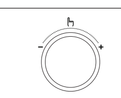
4. Tournez le **Sélecteur multifonction** pour régler l'heure.



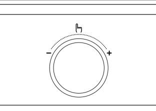
5. Appuyez sur le **Sélecteur multifonction**.



6. Tournez le **Sélecteur multifonction** pour régler les minutes.



7. Lorsque la bonne heure est affichée, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour démarrer l'horloge.
   Résultat : l'heure est affichée même lorsque le four à micro-ondes n'est pas en cours d'utilisation.



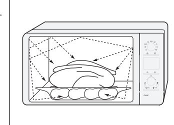
FONCTIONNEMENT D'UN FOUR À MICRO-ONDES

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence. L'énergie qu'elles dégagent permet de faire cuire ou réchauffer les aliments sans en altérer la forme ni la couleur.
Vous pouvez utiliser votre four à micro-ondes pour :

- Décongélation
- Faire réchauffer
- cuire.

Principe de cuisson.

1. Les micro-ondes générées par le magnétron sont réfléchies sur les parois du four et réparties de façon homogène à l'intérieur du four pendant la cuisson grâce à la rotation du plateau sur lequel sont placés les produits. Ce procédé assure donc une cuisson homogène des aliments.



2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments sur une profondeur d'environ 2,5 cm. La cuisson se poursuit au fur et à mesure que la chaleur se diffuse dans les aliments.
3. Les temps de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments :
   - quantité et densité
   - teneur en eau
   - température initiale (aliment réfrigéré ou non)

La chaleur se diffusant à l'intérieur des aliments de façon progressive, la cuisson se poursuit en dehors du four. Les temps de repos mentionnés dans les recettes et dans ce livret doivent donc être respectés afin d'assurer :

- une cuisson uniforme et à cœur ;
- une température homogène.





VÉRIFICATION DU BON FONCTIONNEMENT DE VOTRE FOUR

La procédure suivante vous permet de vérifier à tout moment que votre four fonctionne correctement. En cas de doute, reportez-vous à la section intitulée « Problèmes et solutions » située en page suivante.

 Le four doit être branché sur une prise murale appropriée. Le plateau doit être correctement positionné dans le four. Si une puissance autre que la puissance maximale (100 % - 900 W) est utilisée, l'eau mettra plus longtemps à bouillir.

Ouvrez la porte du four en tirant sur la poignée située sur le côté droit de la porte.
Placez un verre d'eau sur le plateau. Refermez la porte.

Appuyez sur le bouton **Départ/+30s** (⟐) et réglez la durée sur 4 ou 5 minutes en appuyant sur le bouton **Départ/+30s** (⟐) autant de fois que nécessaire.



Résultat : Le four chauffe l'eau pendant 4 à 5 minutes. L'eau doit alors bouillir.

QUE FAIRE EN CAS DE DOUTE OU DE PROBLÈME ?

Se familiariser avec un nouvel appareil requiert toujours un peu de temps. Si vous rencontrez l'un des problèmes décrits ci-dessous, essayez les solutions proposées. Elles pourront vous permettre de résoudre rapidement votre problème sans que vous n'ayez à téléphoner au service après-vente.

Ces phénomènes sont normaux.

- De la condensation se forme à l'intérieur du four.
- De l'air circule autour de la porte et du four.
- Reflet lumineux autour de la porte et du four.
- De la vapeur s'échappe du pourtour de la porte ou des orifices de ventilation.

Les aliments ne sont pas du tout cuits.

- Avez-vous réglé le temps de cuisson et appuyé sur le bouton **Départ/+30s** (⟐) ?
- La porte est-elle bien fermée ?
- L'alimentation secteur a-t-elle disjoncté ou le fusible a-t-il fondu à la suite d'une surcharge électrique ?

Les aliments sont trop ou pas assez cuits.

- Avez-vous indiqué un temps de cuisson adapté au type d'aliment ?
- Avez-vous choisi la puissance appropriée ?

Des étincelles et des craquements se produisent à l'intérieur du four (arcs électriques).

- Avez-vous utilisé un plat comportant des ornements métalliques ?
- Avez-vous laissé une fourchette ou un autre ustensile métallique dans le four ?
- L'aluminium que vous avez utilisé se situe-t-il trop près des parois du four ?

Le four provoque des interférences sur les radios ou les téléviseurs.

- Ce phénomène, bien que modéré, peut en effet survenir lorsque le four fonctionne. Ceci est tout à fait normal.
  * Solution : installez le four loin des téléviseurs, radios ou antennes.
- Si le microprocesseur du four détecte une interférence, l'afficheur peut être réinitialisé.
  * Solution : Débranchez le cordon d'alimentation, puis rebranchez-le. Réglez à nouveau l'horloge.

Le message « E - 24 » s'affiche.

- Le message « E - 24 » s'affiche automatiquement avant que le four micro-ondes ne surchauffe. Si le message « E - 24 » s'affiche, appuyez sur la touche « Arrêt/Annuler » pour lancer le mode Initialisation.

Si le problème ne peut être résolu à l'aide des instructions ci-dessus, contactez votre service après-vente SAMSUNG.
Munissez-vous des informations suivantes :

- Les numéros de modèle et de série figurant normalement à l'arrière du four
- Les détails concernant votre garantie
- Une description claire du dysfonctionnement

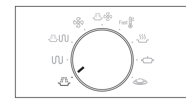
Contactez ensuite votre revendeur local ou le service après-vente SAMSUNG.

CUISSON/RÉCHAUFFAGE

Suivez les instructions ci-dessous lorsque vous souhaitez faire cuire ou réchauffer des aliments.

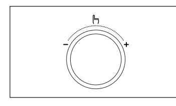
Vérifiez TOUJOURS les réglages de cuisson avant de laisser le four sans surveillance.

Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau. Refermez la porte. Ne mettez jamais le four en route lorsqu'il est vide.

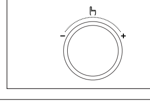


1. Tournez le **Sélecteur de mod**e sur la position du mode **Micro-ondes** ( ).

   Résultat : Les indications suivantes s'affichent : (mode micro-ondes)

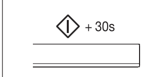


2. Tournez **le Sélecteur multifonction** sur la fonction souhaitée jusqu'à ce que la puissance appropriée s'affiche. À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour sélectionner la puissance.



3. Réglez le temps de cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction**.

   Résultat : le temps de cuisson s'affiche.



4. Appuyez sur le bouton **Départ/+30s** ( ).

   Résultat : L'éclairage du four est activé et le plateau commence à tourner. La cuisson démarre. Lorsqu'elle est terminée :

   - un signal sonore retentit et le “ 0 ” clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

Si vous souhaitez connaître la puissance actuelle du four, appuyez une fois sur le **Sélecteur multifonction**. Si vous souhaitez changer la puissance pendant la cuisson, tournez le **Sélecteur multifonction.**

Démarrage rapide :

Pour faire chauffer des aliments pendant une courte durée à pleine puissance (900 W), il vous suffit d'appuyer sur le bouton **Départ/+30s** ( ) autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes. Le four se met en marche immédiatement.

PUISSANCES ET TEMPS DE CUISSON

La fonction Puissance vous permet d'adapter la quantité d'énergie dispersée et, par conséquent, le temps nécessaire à la cuisson ou au réchauffage des aliments en fonction de leur catégorie et de leur quantité. Vous pouvez sélectionner six puissances différentes.

Puissance	Pourcentage	Puissance en watts
ÉLEVÉE	100 %	900 W
MOYENNEMENT ÉLEVÉE	67 %	600 W
MOYENNE	50 %	450 W
MOYENNEMENT FAIBLE	33 %	300 W
DÉCONGÉLATION	20 %	180 W
FAIBLE	11 %	100 W

Les temps de cuisson indiqués dans les recettes et dans ce livret correspondent à la puissance spécifique indiquée.

Si vous choisissez...	Le temps de cuisson doit être...
une puissance élevée une puissance faible	réduit augmenté





ARRÊT DE LA CUISSON

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment pour :

- contrôler la cuisson ;
- retourner ou mélanger les aliments ;
- les laisser reposer.

Pour arrêter la cuisson...	Vous devez...
temporairement	Ouvrez la porte. **Résultat :** La cuisson s’arrête. Pour reprendre la cuisson, refermez la porte et appuyez sur le bouton **Départ/+30s** (⟐).
définitivement	Appuyer sur le bouton **Arrêt/Annuler** (⊚). **Résultat :** La cuisson s’arrête. Si vous désirez annuler les réglages de cuisson, appuyez de nouveau sur le bouton **Arrêt/Annuler** (⊚).

RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON

Vous pouvez augmenter le temps de cuisson en appuyant sur le bouton **+30s (+ 30 s)** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

- Pour surveiller la progression de la cuisson, il vous suffit d'ouvrir la porte ;
- Augmentez le temps de cuisson restant.



Pour augmenter le temps de cuisson des aliments, appuyez sur le bouton **Départ/+30s** (⟐) autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.



- Exemple : pour ajouter trois minutes, appuyez six fois sur le bouton **Départ/+30s** (⟐).

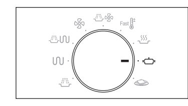
UTILISATION DE LA FONCTION DE CUISSON AUTOMATIQUE

Les cinq fonctions de cuisson automatique (⌓) comprennent/proposent des temps de cuisson pré-programmés. Vous n’avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.
Il vous suffit de définir la quantité en tournant le bouton de réglage.

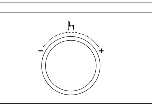
☛ Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée à la cuisson aux micro-ondes.

Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau. Refermez la porte.

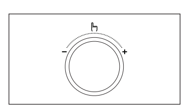
1. Tournez le **Sélecteur de mode** sur la position du mode **Cuisson automatique** (⌓).



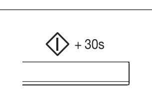
2. Sélectionnez le type d'aliment à l'aide du **Sélecteur multifonction**. Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés. À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour sélectionner le type d'aliment.



3. Sélectionnez la quantité en tournant le **Sélecteur multifonction**.



4. Appuyez sur le bouton **Départ/+30s** (⟐).



Résultat : Les aliments sont cuits en fonction du réglage préprogrammé sélectionné.

- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le chiffre « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.



Le tableau suivant répertorie les divers programmes de cuisson automatique ; veillez à respecter les quantités et les temps de repos recommandés ainsi que les consignes relatives à chaque mode de cuisson. Les programmes 1 et 2 utilisent uniquement l'énergie des micro-ondes. Les programmes 3 et 4 combinent la fonction micro-ondes et gril. Le programme 5 combine la fonction micro-ondes et convection.

Code	Type d'aliment	Quantité	Temps de repos	Consignes
1.	Légumes frais	200 à 250 g 300 à 350 g 400 à 450 g 500 à 550 g 600 à 650 g 700 à 750 g	3 min	Pesez les légumes après les avoir lavés, rincés et coupés en morceaux de même taille. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau pour la cuisson d'une portion de 200 à 250 g, 45 ml (3 cuillères à soupe) pour une portion de 300 à 450 g et 60 à 75 ml (4 à 5 cuillères à soupe) pour une portion de 500 à 750 g. Remuez après cuisson. Lorsque vous faites cuire des quantités plus importantes, remuez une fois en cours de cuisson.
2.	Pommes de terre épluchées	300 à 350 g 400 à 450 g 500 à 550 g 600 à 650 g 700 à 750 g	3 min	Pesez les pommes de terre après les avoir épluchées, lavées et coupées en morceaux de même taille. Mettez-les dans une cocotte en verre et couvrez. Ajoutez 45 ml d'eau (3 cuillères à soupe) pour 300 à 450 g de légumes et 60 ml (4 cuillères à soupe) pour 500 à 750 g.
3.	Poisson grillé	200 à 300 g (1 morceau) 400 à 500 g (1 à 2 parts) 600 à 700 g (2 parts)	3 min	Badigeonnez le poisson d'huile, puis ajoutez des herbes et des épices. Placez deux poissons côte à côte (tête contre queue) sur la grille supérieure. Retournez dès que le signal sonore retentit.
4.	Morceaux de poulet	200 à 300 g (1 morceau) 400 à 500 g (2 parts) 600 à 700 g (3 parts)	3 min	Badigeonnez les morceaux de poulet d'huile et saupoudrez-les de poivre, de sel et de paprika. Disposez-les en cercle sur la grille du haut avec la face de la peau en bas. Retournez dès que le signal sonore retentit.
5.	Rôti de bœuf/Rôti d'agneau	900 à 1000 g 1200 à 1300 g 1400 à 1500 g	10 à 15 min	Badigeonnez le bœuf/l'agneau d'huile et d'épices (poivre uniquement, le sel doit être ajouté après le rôtissage). Placez-le sur la grille inférieure, côté gras vers le bas. Retournez lorsque le signal sonore retentit. Une fois la cuisson effectuée, enveloppez la viande dans une feuille d'aluminium et laissez reposer.



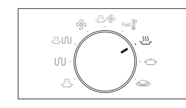
UTILISATION DE LA FONCTION RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE

Les quatre fonctions de réchauffage automatique ( ) proposent quatre temps de cuisson pré-programmés. Vous n’avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.
Il vous suffit de définir la quantité en tournant le bouton de réglage.

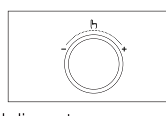
Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée à la cuisson aux micro-ondes.

Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau. Refermez la porte.

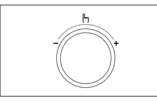
1. Tournez le **Sélecteur de mode** sur la position du mode **Réchauffage automatique** ( ).



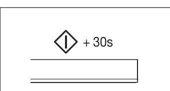
2. Sélectionnez le type d'aliment à l'aide du **Sélecteur multifonction**. Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés. À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour sélectionner le type d'aliment.



3. Sélectionnez la quantité en tournant le **Sélecteur multifonction**.



4. Appuyez sur le bouton **Départ/+30s** ( ).



Résultat : Les aliments sont cuits en fonction du réglage préprogrammé sélectionné.

- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le chiffre « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.



Le tableau suivant présente les divers programmes de réchauffage et de cuisson automatique, les quantités, les temps de repos et les instructions appropriées.
Les programmes 1 et 2 utilisent uniquement l'énergie des micro-ondes. Les programmes 3 et 4 combinent l'énergie des micro-ondes et l'énergie par convection.

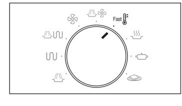
Code	Type d'aliment	Quantité	Temps de repos	Consignes
1.	Plats préparés (réfrigérés)	300 à 350 g 400 à 450 g 500 à 550 g	3 min	Placez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez-la d’un film plastique spécial micro-ondes. Ce programme convient à la cuisson de plats composés de trois aliments différents (ex. : viande en sauce, légumes et accompagnements tels que pommes de terre, riz ou pâtes).
2.	Soupe/Sauce (réfrigérée)	200 à 250 ml 300 à 350 ml 400 à 450 ml 500 à 550 ml 600 à 650 ml 700 à 750 ml	2 à 3 min	Versez le liquide dans une assiette creuse en céramique ou un bol et recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique durant le réchauffage. Mélangez la soupe dès que le signal sonore retentit (le four continue de fonctionner et s'arrête lorsque vous ouvrez la porte). Remuez avec précaution avant et après le temps de repos.
3.	Pizza surgelée	300 à 400 g 450 à 550 g 600 à 700 g	-	Il est recommandé de faire préchauffer le four à 220 °C pendant 5 minutes à l'aide de la fonction de convection. Pour une seule pizza surgelée (-18 °C), utilisez la grille supérieure ; pour deux pizzas surgelées, utilisez la grille inférieure et la grille supérieure.
4.	Petits pains surgelés	100 à 150 g (2 parts) 200 à 250 g (4 parts) 300 à 350 g (6 parts) 400 à 450 g (8 parts)	3 à 5 min	Il est recommandé de faire préchauffer le four à 180 °C pendant 5 minutes à l'aide de la fonction de convection. Placez de 2 à 6 petits pains surgelés (-18 °C) en cercle sur la grille inférieure. Pour 8 petits pains, répartissez-les de manière égale sur la grille inférieure et la grille supérieure. Ce programme convient aux viennoiseries surgelées telles que les petits pains, les ciabatta et les petites baguettes.



FRANÇAIS

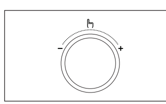
PRÉCHAUFFAGE RAPIDE DU FOUR

Pour la cuisson par convection, il est recommandé de préchauffer le four à la température appropriée avant d'y placer les aliments. Lorsque le four atteint la température requise, celle-ci est maintenue pendant environ 10 minutes ; le four s'éteint ensuite automatiquement.
Vérifiez que la position de l'élément chauffant correspond au type de cuisson souhaité.

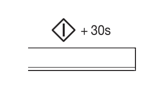


1. Tournez le **Sélecteur de mode** sur la position du mode **Préchauffage rapide** (Fast).

   Résultat : les indications suivantes s'affichent : 220 °C (température)



2. Réglez la température en tournant le **Sélecteur multifonction**.
   (température : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Appuyez sur le bouton **Départ/+30s** (◇).

   Résultat : Le four est préchauffé à la température requise.

   - Une fois la température préréglée obtenue, le signal sonore retentit 6 fois et la température est maintenue pendant 10 minutes.
   - Une fois les 10 minutes écoulées, le signal sonore retentit 4 fois et le four s'éteint.

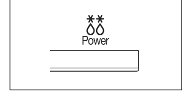
Une fois la température préréglée atteinte, le signal sonore retentit 6 fois et la température préréglée est maintenue pendant 10 minutes.

UTILISATION DE LA FONCTION DE DÉCONGÉLATION

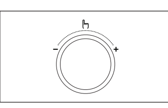
Le mode Décongélation (❄) permet de faire décongeler de la viande, de la volaille, du poisson, du pain, des gâteaux ou des fruits. Le temps de décongélation et la puissance se règlent automatiquement. Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids correspondant aux aliments à décongeler.

N'utilisez que des plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes.

Ouvrez la porte. Placez l'aliment surgelé dans un plat en céramique au centre du plateau. Refermez la porte.

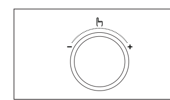


1. Appuyez sur le bouton **Décongélation** (❄).



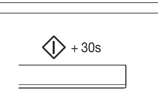
2. Sélectionnez le type d'aliment à l'aide du **Sélecteur multifonction**. Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés. À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour sélectionner le type d'aliment.

3. Sélectionnez la quantité en tournant le **Sélecteur multifonction**.



4. Appuyez sur le bouton **Départ/+30s** (◇).

   Résultat :
   - La phase de décongélation commence.
   - Un signal sonore vous rappelant de retourner l'aliment retentit en cours de décongélation.



5. Appuyez de nouveau sur le bouton **Départ/+30s** (◇) pour reprendre la décongélation.

   Résultat : Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le chiffre « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.



Le tableau suivant répertorie les divers programmes de Décongélation automatique, les quantités, les temps de repos et les instructions appropriées. Éliminez tous les éléments d'emballage des aliments avant de démarrer la décongélation.
Placez la viande, la volaille ou le poisson sur une assiette plate en verre ou en céramique et le pain ou le gâteau sur du papier absorbant.

Code	Type d'aliment	Quantité	Temps de repos	Consignes
1.	Viande	200 g à 2 kg	20 à 90 min	Protégez les extrémités avec de l'aluminium. Retournez la viande au signal sonore. Ce programme convient à la décongélation du bœuf, de l'agneau, du porc, des côtelettes ou des émincés.
2.	Volaille	200 g à 2 kg	20 à 90 min	Protégez les extrémités des cuisses et des ailes avec de l'aluminium. Retournez la volaille au signal sonore. Ce programme convient aussi bien à la décongélation d'un poulet entier qu'à celle de morceaux.
3.	Poisson	200 g à 2 kg	20 à 60 min	Protégez la queue d'un poisson entier avec du papier d'aluminium. Retournez le poisson au signal sonore. Ce programme convient aussi bien à la cuisson des poissons entiers qu'à celle des filets.

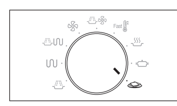
Code	Type d'aliment	Quantité	Temps de repos	Consignes
4.	**Pain/ gâteaux**	125 g à 1 kg	10 à 60 min	Placez le pain bien à plat sur une feuille de papier absorbant et retournez-le au signal sonore. Posez le gâteau sur une assiette en céramique et, si possible, retournez-le au signal sonore (le four continue de fonctionner et s'arrête automatiquement lorsque vous ouvrez la porte). Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de pains, en tranches ou entier, ainsi qu'à celle des petits pains et des baguettes. Disposez les petits pains en cercle. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de gâteaux à base de levure ainsi qu'à celle des biscuits, de la tarte au fromage et de la pâte feuilletée. Il n'est pas adapté à la cuisson des pâtes brisées, des gâteaux à la crème et aux fruits ou des gâteaux nappés de chocolat.
5.	**Fruits**	100 à 600 g	5 à 20 min	Répartissez uniformément les fruits dans un récipient en verre à fond plat. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de fruits.

UTILISATION DE LA FONCTION CUISSON SNACK

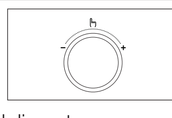
FRANÇAIS

La fonction Junior/Snack (icône) propose six programmes automatiques pour hamburgers, ravioli, pop-corn, ailes de poulet surgelées, snacks surgelés et nachos. Vous n'avez besoin de régler ni le temps, ni la puissance de cuisson. Vous pouvez définir la quantité en tournant le bouton de réglage vers la droite ou vers la gauche.
Placez le plat au centre du plateau tournant, puis refermez la porte.

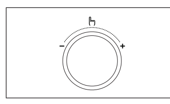
1. Tournez le **Sélecteur de mode** sur la position du mode **Snack** (icône).



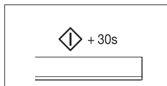
2. Sélectionnez le type d'aliment à l'aide du **Sélecteur multifonction**. Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés. À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour sélectionner le type d'aliment.



3. Réglez la quantité en tournant le **Sélecteur multifonction**.



4. Appuyez sur le bouton **Départ/+30s** (icône).



Résultat : Les aliments sont cuits en fonction du réglage préprogrammé sélectionné.

- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le chiffre « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

Le tableau suivant indique les programmes automatiques destinés aux aliments et snacks préférés des enfants ainsi qu'aux amuse-gueules.
Il contient les quantités, le temps de repos et les recommandations appropriées. Les programmes 1, 2, 5 et 6 fonctionnent uniquement avec l'énergie à micro-ondes. Le programme 3 combine la fonction micro-ondes et gril. Le programme 4 combine la fonction gril et convection.

Code	Type d'aliment	Quantité	Temps de repos	Consignes
1.	Hamburger (réfrigéré)	150 g (1) 300 g (2 morceaux)	1 à 2 min	Placez le hamburger (petit pain avec une tranche de bœuf) ou le cheeseburger sur du papier absorbant. Placez le hamburger au centre du plateau, ou les deux hamburgers de chaque côté du plateau. Après le réchauffage, garnissez-le de laitue, de tranches de tomate, de sauce et d'épices.
2.	Ravioles (réfrigérées)	200 à 250 g 300 à 350 g	3 min	Versez les mini ravioli cuisinés dans un plat en plastique adapté à la cuisson micro-ondes et placez celui-ci au centre du plateau. Percez le film du plat préparé ou recouvrez le plat en plastique de film étirable. Remuez avec précaution avant et après le temps de repos. Ce programme convient à la cuisson des ravioli ainsi qu'à celle des pâtes en sauce.



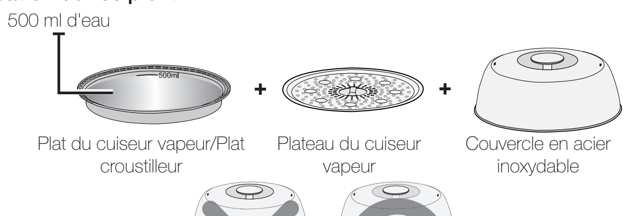


Code	Type d'aliment	Quantité	Temps de repos	Consignes
3.	Ailes de poulet surgelées	250 g 500 g	2 min	Disposez des ailes de poulet préparées ou des petits pilons de poulet précuits et épicés (côté peau) sur la grille métallique supérieure. Disposez-les en cercle. Retournez dès que le signal sonore retentit.
4.	Mini pizzas surgelées	200 g (5 à 6 morceaux) 300 g (8 à 9 morceaux)	-	Disposez uniformément les snacks pizza ou les mini quiches surgelées sur la grille supérieure.
5.	Popcorn	100 g	-	Utilisez du pop-corn spécialement conçu pour le four à micro-ondes. Suivez les instructions indiquées sur le paquet et placez le sac au centre du plateau. Pendant la cuisson, le maïs éclate et le sac augmente de volume. Retirez le sac du four et ouvrez-le avec précaution.
6.	Nachos	125 g	-	Disposez les nachos (chips tortilla) sur une assiette plate en céramique. Saupoudrez de 50 g de cheddar râpé et d'épices. Placez l'assiette sur le plateau tournant.

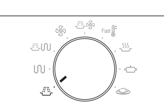
UTILISATION DE LA FONCTION MANUELLE DE CUISSON-VAPEUR (MODÈLE CE115PE UNIQUEMENT)

Avec le cuiseur vapeur, vous pouvez non seulement utiliser le mode de cuisson vapeur automatique, mais également le mode de cuisson vapeur manuelle en vous référant au tableau de cuisson vapeur manuelle situé à droite. La procédure suivante explique comment utiliser la fonction manuelle de cuisson vapeur. Vérifiez TOUJOURS les réglages de cuisson avant de laisser le four sans surveillance. Posez le cuiseur vapeur (avec les aliments) au centre du plateau, puis fermez la porte.

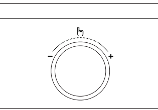
Utilisation du récipient



1. Tournez le **Sélecteur de mode** sur la position du mode **Micro-ondes** (). À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour sélectionner la puissance.



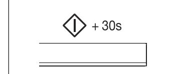
Résultat : La puissance de cuisson maximale (900 W) s'affiche. Sélectionnez la puissance appropriée en tournant de nouveau le **Sélecteur multifonction** jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche. Réglez la puissance (900 W) indiquée dans les instructions de cuisson vapeur manuelle situées sur la page suivante.



2. Réglez le temps de cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction** autant que nécessaire.
Réglez le temps de cuisson indiqué dans le guide de cuisson vapeur manuelle sur la page suivante.



3. Appuyez sur le bouton **Départ/+30s** (◇).



Résultat : L'éclairage du four est activé et le plateau commence à tourner.

1) Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit quatre fois.
2) Le signal de rappel de fin de cuisson retentit 3 fois (une fois toutes les minutes).
3) L'heure s'affiche à nouveau.



- N'utilisez jamais ce cuiseur vapeur avec un produit ou modèle différent.
  Le cuiseur pourrait prendre feu ou causer des dommages irrémédiables sur l'appareil.
- N'utilisez jamais le cuiseur vapeur sans ajouter d'eau ou d'aliments à l'intérieur.
  Avant d'utiliser ce cuiseur, versez-y au moins 500 ml d'eau.
  Si la quantité d'eau est inférieure à 500 ml, la cuisson risque d'être incomplète ou le cuiseur peut prendre feu ou causer des dommages irrémédiables sur l'appareil.
- Après la cuisson, retirez le récipient du cuiseur avec précaution afin de ne pas vous brûler.
- Veillez à placer le couvercle sur le cuiseur de telle façon qu'il s'emboîte correctement sur le plat du cuiseur vapeur/plat croustilleur.
  Les œufs ou les châtaignes risquent d'éclater si le couvercle et le plat du cuiseur vapeur ne sont pas placés comme indiqué dans les consignes d'installation.

Comment nettoyer le plat du cuiseur vapeur/plat croustilleur ?
Lavez le plat à l'eau chaude savonneuse et rincez-le à l'eau claire.

N'utilisez ni grattoir ni éponge métallique ; ils risqueraient d'endommager le revêtement du plat.

Remarque :
le plat du cuiseur vapeur/plat croustilleur ne peut pas être mis au lave-vaisselle.

Versez 500 ml d'eau froide dans le plat du cuiseur vapeur. Placez le plateau du cuiseur vapeur sur le plat, disposez les aliments sur le plateau et couvrez avec le couvercle en acier inoxydable. Placez le cuiseur vapeur sur le plateau tournant. Les temps de cuisson dépendent de la taille, de l'épaisseur et du type des aliments.
Lorsque vous faites cuire à la vapeur de fines tranches ou de petits morceaux, nous vous recommandons de réduire le temps préconisé. À l'inverse, vous pouvez augmenter ce temps lorsque vous faites cuire d'épaisses tranches ou de gros morceaux.
Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de cuisson à la vapeur adaptés à chaque type d'aliment.

Aliments frais	Quantité	Eau froide (ml)	Puissance	Temps (min)	Consignes
Brocolis en morceaux	400 g	500	900 W	12-18	Rincez et nettoyez les brocolis. Préparez des morceaux de taille égale. Répartissez les morceaux uniformément sur le plateau du cuiseur vapeur.
Carottes	400 g	500	900 W	15-20	Rincez et nettoyez les carottes et coupez-les en tranches égales. Répartissez les tranches sur le plateau du cuiseur vapeur.
Chou-fleur, entier	600 g	500	900 W	20-25	Nettoyez le chou-fleur et placez-le sur le plateau du cuiseur vapeur.
Maïs en épis	400 g (2 parts)	500	900 W	23-28	Rincez et nettoyez les épis de maïs. Placez les épis de maïs côte à côte sur le plateau du cuiseur vapeur.
Courgettes	400 g	500	900 W	10-15	Rincez les courgettes et coupez-les en tranches égales. Répartissez les tranches uniformément sur le plateau du cuiseur vapeur.
Assortiment de légumes surgelés	400 g	500	900 W	18-23	Répartissez uniformément les légumes surgelés à (-18 °C). Exemples : brocolis, choux-fleurs, carottes en tranches sur le plateau du cuiseur vapeur.



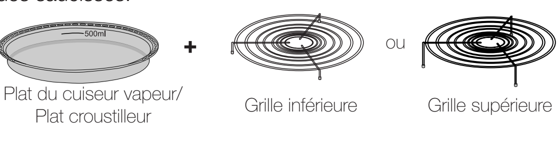


Aliments frais	Quantité	Eau froide (ml)	Puissance	Temps (min)	Consignes
Pommes de terre (petites)	500 g	500	900 W	25-30	Rincez et nettoyez les pommes de terre et percez leur peau à l'aide d'une fourchette. Répartissez uniformément les pommes de terre entières sur le plateau du cuiseur vapeur.
Pommes	800 g (4 pommes)	500	900 W	15-20	Rincez et évidez les pommes. Placez les pommes debout, côte à côte, sur le plateau du cuiseur vapeur.
Œufs	4 à 6 œufs	500	900 W	15-20	Percez 4 à 6 œufs frais (taille moyenne) et placez-les dans les cavités du plateau du cuiseur vapeur. Après cuisson, laissez reposer pendant 2 à 5 minutes.
Crevettes bleues	250 g (5 à 6 portions)	500	900 W	10-15	Aspergez les crevettes bleues d'une à deux cuillères à soupe de jus de citron. Répartissez les uniformément sur le plateau du cuiseur vapeur.
Filets de poisson (cabillaud, sébaste)	500 g (2 à 3 morceaux)	500	900 W	12-17	Aspergez les filets de poisson d'une à deux cuillères à soupe de jus de citron et ajoutez des fines herbes et des épices (ex. : romarin). Répartissez les filets uniformément sur le plateau du cuiseur vapeur.
Escalopes de poulet	400 g (2 escalopes)	500	900 W	20-25	Rincez et nettoyez les escalopes de poulet. Placez les escalopes de poulet côte à côte sur le plateau du cuiseur vapeur.



UTILISATION DE LA FONCTION MANUELLE DE CUISSON-CROUSTILLANTE (MODÈLE CE115PT UNIQUEMENT)

Les fours micro-ondes traditionnels ne permettent généralement pas, en mode gril/convection, de donner une consistance croustillante aux aliments (ex. : pâtisseries ou pizzas). Le plat croustilleur Samsung est parfaitement adapté à ce type de cuisson.
Vous pouvez également l'utiliser pour faire cuire du lard, des œufs ou encore des saucisses.



Plat du cuiseur vapeur/ Plat croustilleur — Grille inférieure — Grille supérieure

1. Faites préchauffer le plat croustilleur comme indiqué ci-dessus.

☛ Avant d'utiliser le plat croustilleur, faites-le préchauffer pendant 3 à 5 minutes en sélectionnant le mode combiné :

- Combinaison de la cuisson par convection (220 °C) et de la cuisson par micro-ondes. (puissance : 600 W)
- Combinaison des modes Gril et Micro-ondes (puissance : 600 W)

☛ Utilisez toujours des maniques lorsque vous manipulez le plat croustilleur.

2. Pour faire cuire des aliments tels que du bacon ou des œufs, badigeonnez le plat d’huile afin de leur donner une jolie couleur dorée.

Important : le plat croustilleur est recouvert d'une couche en Téflon non résistante aux rayures. N'utilisez pas d'objets tranchants (ex. : couteau) lorsque vous découpez les aliments directement dans le plat.

Utilisez des accessoires en plastique afin d'éviter toute rayure ou retirez les aliments du plat avant de les découper.

3. Disposez les aliments dans le plat croustilleur.

☛ Ne posez aucun récipient non résistant à la chaleur sur le plat lorsque celui-ci est chaud (ex. : bols en plastique).

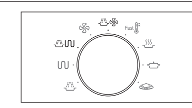


FRANÇAIS

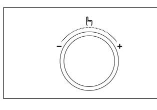
4. Posez le plat croustilleur sur la grille métallique (ou le plateau tournant) dans le micro-ondes.

Ne placez jamais le plat croustilleur dans le four sans le plateau tournant.

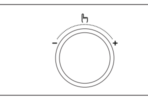
5. Tournez le **Sélecteur de mode** sur la position du mode **Combinaison** (ou). À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour sélectionner la puissance.



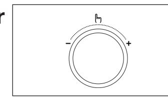
6. Si vous utilisez le mode micro-ondes+convection, sélectionnez d'abord la température appropriée en tournant le **Sélecteur multifonction**. À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour régler la température.



7. Sélectionnez la puissance appropriée en tournant le **Sélecteur multifonction**.



8. Réglez le temps de cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction** jusqu'à ce que le temps de cuisson approprié s'affiche.



9. Appuyez sur le bouton **Départ/+30s** ().



Résultat : la cuisson démarre.

- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le chiffre « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

Comment nettoyer le plat du cuiseur vapeur/plat croustilleur ?
Lavez le plat à l'eau chaude savonneuse et rincez-le à l'eau claire.

N'utilisez ni grattoir ni éponge métallique ; ils risqueraient d'endommager le revêtement du plat.

Remarque :
le plat du cuiseur vapeur/plat croustilleur ne peut pas être mis au lave-vaisselle.

Nous vous recommandons de faire préchauffer le plat croustilleur directement sur le plateau tournant. Faites préchauffer le plat croustilleur à l'aide de la fonction 600 W + gril ou 600 W + convection (220 °C) pendant 5 min et respectez les durées et instructions indiquées dans le tableau.

Type d'aliment	Quantité	Temps de pré-chauffage (min.)	Mode de cuisson	Temps de cuisson (min)	Consignes
Bacon	4 à 6 tranches (80 g)	3	600 W + Gril	3-4	Faites préchauffer le plat croustilleur. Disposez les tranches côte à côte sur le plat. Placez le plat croustilleur sur la grille supérieure.
Tomates grillées	200 g	3	300 W + Gril	3-4	Faites préchauffer le plat croustilleur. Coupez les tomates en deux. Parsemez-les d'un peu de fromage. Disposez-les en cercle sur le plat croustilleur et placez-les sur la grille supérieure.
Omelette	300 g	3-4	450 W + Gril	3½-4½	Battez 3 œufs et ajoutez 2 cuillères à soupe de lait, des herbes et des épices. Coupez une tomate en dés. Faites préchauffer le plat croustilleur, placez les dés de tomate sur le plateau, ajoutez les œufs battus et saupoudrez uniformément de 50 g de fromage râpé. Placez le plateau sur la grille du haut.
Légumes grillés	250 g	3-4	450 W + Gril	7-8	Faites préchauffer le plat croustilleur et badigeonnez avec une cuillerée à soupe d'huile. Mettez les légumes frais coupés en morceau, par exemple des poivrons, des oignons, des tranches de courgette et des champignons, sur le plateau. Placez le plat croustilleur sur la grille du haut.



Type d'aliment	Quantité	Temps de pré-chauffage (min.)	Mode de cuisson	Temps de cuisson (min)	Consignes
Mini rouleaux de printemps surgelés avec garniture	250 g	2-3	1ère étape : 300 W + 220 °C 2ème étape : gril seul	1ère étape : 5-6 2ème étape : 4-5	Faites préchauffer le plat croustilleur. Répartissez uniformément les rouleaux de printemps sur le plat. Posez le plat sur la grille inférieure.
Pizza surgelée	350 g	4-5	600 W + Gril	6-8	Faites préchauffer le plat croustilleur. Placez la pizza surgelée sur le plat croustilleur. Placez le plat croustilleur sur la grille supérieure.
Baguettes (surgelées)	250 g	3-4	300 W + 220 °C	10-12	Faites préchauffer le plat croustilleur. Placez-y les deux baguettes garnies surgelées (ex. : légumes, jambon et fromage). Placez le plat croustilleur sur la grille inférieure.
Beignets de poulet (surgelés)	250 g	4	600 W + Gril	6-7	Faites préchauffer le plat croustilleur. Badigeonnez le plat avec une cuillère à soupe d'huile et disposez-y les beignets de poulet. Placez le plat croustilleur sur la grille supérieure. Retournez au bout de 4 à 5 minutes.

CUISSON PAR CONVECTION

Le mode Cuisson par convection vous permet de faire cuire les aliments comme dans un four traditionnel. Le mode Micro-ondes n'est pas utilisé. Vous pouvez régler la température à votre convenance entre 40 °C et 220 °C sur huit niveaux présélectionnés. Le temps de cuisson maximal est de 90 minutes.

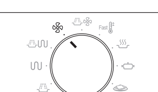
FRANÇAIS

☛ Si vous souhaitez faire préchauffer rapidement le four, reportez-vous à la page 16.

- Les récipients étant très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.
- La cuisson sera plus homogène et l'aliment uniformément doré si vous utilisez la grille inférieure.

Vérifiez que l'élément chauffant est en position horizontale et que le plateau tournant est en place. Ouvrez la porte et placez le récipient sur la grille inférieure et réglez le plateau.

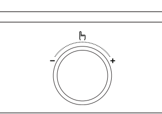
1. Placez le **Sélecteur de mode** sur la position du mode **Convection** ( ).



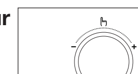
Résultat : les indications suivantes s'affichent :

(mode convection)
220 °C (température)

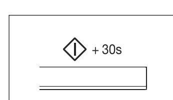
2. Tournez le **Sélecteur multifonction** pour régler la température. À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour sélectionner la température. (Température : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Réglez le temps de cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction**.



4. Appuyez sur le bouton **Départ/+30s** ( ).



Résultat : la cuisson démarre.

- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le chiffre « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

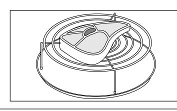


FAIRE GRILLER

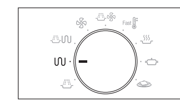
Le gril permet de faire chauffer et dorer des aliments rapidement, sans utiliser la cuisson par micro-ondes.

- Les récipients étant très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, utilisez la grille supérieure.

1. Ouvrez la porte et placez les aliments sur la grille.



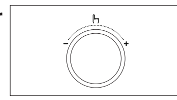
2. Placez le **Sélecteur de mode** sur la position du mode **Gril** (ɯ).



Résultat : Les indications suivantes s'affichent :
ɯ (mode gril)

- La température du gril n'est pas réglable.

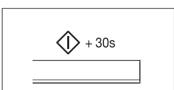
3. Réglez le temps de cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction**.



- Le temps de cuisson maximal dans ce mode est de 60 minutes.

4. Appuyez sur le bouton **Départ/+30s** (◇).



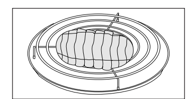


Résultat : la cuisson démarre.

- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le chiffre « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

CHOIX DES ACCESSOIRES

La cuisson par convection traditionnelle ne requiert pas d'ustensiles particuliers. Vous devez néanmoins faire uniquement appel à des ustensiles que vous utiliseriez dans un four normal.



Les plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes ne sont généralement pas conçus pour la cuisson par convection ; n'utilisez pas de récipients en plastique, de plats de service, de gobelets en papier, de serviettes, etc.

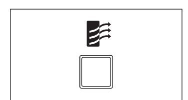
Si vous souhaitez sélectionner un mode de cuisson combinée (micro-ondes et gril ou convection), utilisez uniquement des plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel.

☛ Pour de plus amples détails sur les ustensiles les plus adaptés, reportez-vous au guide des récipients en page 27.

UTILISATION DE LA FONCTION DÉSODORISATION

Pour éliminer la fumée ou les odeurs de cuisson à l'intérieur du four, utilisez la fonction de désodorisation.
Commencez par nettoyer l'intérieur du four.

Appuyez sur le bouton **Désodorisation** (≡). Lorsque le nettoyage est terminé, un signal sonore retentit quatre fois.

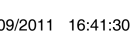


☛ La durée de désodorisation est réglée par défaut sur 5 minutes.

☛ Vous pouvez également régler le temps de la fonction **Désodorisation** en appuyant sur le bouton +30s.

☛ La durée maximale est fixée à 15 minutes.







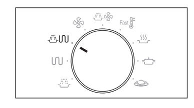
COMBINAISON MICRO-ONDES ET GRIL

Vous pouvez également combiner la cuisson par micro-ondes et la cuisson au gril afin de faire cuire et dorer rapidement, en une seule fois.

☛ Utilisez TOUJOURS des ustensiles adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel. Les plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement, car ils laissent les micro-ondes pénétrer les aliments de façon uniforme.
Les récipients pouvant devenir très chauds, veillez à TOUJOURS porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.
Pour une cuisson et des grillades optimales, utilisez la grille supérieure.

Ouvrez la porte. Placez les aliments sur la grille la mieux adaptée au type d'aliments à cuire. Placez la grille sur le plateau tournant. Refermez la porte.

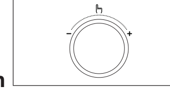
1. Placez le **Sélecteur de mode** sur la position du mode **Micro-ondes + Gril** ( ).



Résultat : les indications suivantes s'affichent :

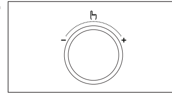
	(mode combiné micro-ondes et gril)
600 W	(puissance de sortie)

2. Sélectionnez la puissance appropriée en tournant le **Sélecteur multifonction** jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche (600, 450 ou 300 W). À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour sélectionner la puissance.



- La température du gril n'est pas réglable.

3. Réglez le temps de cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction**.



- Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.

4. Appuyez sur le bouton **Départ/+30s** ( ).

Résultat :

- La cuisson combinée démarre.
- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le chiffre « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.



COMBINAISON MICRO-ONDES ET CONVECTION

La cuisson combinée utilise à la fois l'énergie des micro-ondes et la fonction de convection. Aucun préchauffage n'est requis puisque l'énergie des micro-ondes est disponible immédiatement.
De nombreux aliments peuvent être cuits en mode combiné, en particulier :

- les viandes rôties et les volailles ;
- les tartes et les gâteaux ;
- les plats à base d'œufs et de fromage.

☛ Utilisez TOUJOURS des ustensiles adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel. Les plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement, car ils laissent les micro-ondes pénétrer les aliments de façon uniforme.
Les récipients pouvant devenir très chauds, veillez à TOUJOURS porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.
Pour une cuisson et un brunissage optimaux, utilisez la grille inférieure.

Ouvrez la porte. Placez les aliments sur le plateau ou sur la grille inférieure qui doit ensuite être placée sur celui-ci. Refermez la porte. L'élément chauffant doit se trouver en position horizontale.

1. Placez le **Sélecteur de mode** sur la position **Micro-ondes + Convection** ( ).

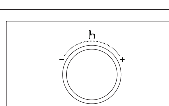
Résultat : les indications suivantes s'affichent :

	(mode combiné Micro-ondes et Convection)
600 W	(puissance de sortie)
220 °C	(température)

2. Réglez la puissance appropriée en tournant le **Sélecteur multifonction** jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche (600, 450, 300, 180 ou 100 W). À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour sélectionner la puissance.

3. Sélectionnez la température en tournant le **Sélecteur multifonction.**
(Température : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C) À ce stade, appuyez sur le **Sélecteur multifonction** pour sélectionner la température.







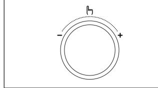




4. Réglez le temps de cuisson en tournant le **Sélecteur multifonction.**



- Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.



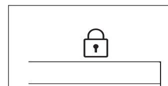
5. Appuyez sur le bouton **Départ/+30s** (⏀).

Résultat :
- La cuisson combinée démarre.
- Le four est chauffé à la température appropriée, puis la cuisson aux micro-ondes se poursuit jusqu'à la fin du temps de cuisson.
- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le chiffre « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

SÉCURITÉ ENFANTS

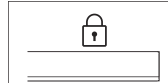
Votre four à micro-ondes est équipé d'un programme spécial sécurité-enfant, qui permet de verrouiller le four afin qu'un enfant ou toute autre personne non habituée ne puisse le faire fonctionner accidentellement. Le four peut être verrouillé à tout moment.

1. Appuyez sur le bouton **Verrouillage** (🔒) (pendant environ trois secondes).



Résultat :
- Le four est verrouillé.
- L'afficheur indique l'information suivante : « 🔒 » signifiant Lock (Verrou).

2. Pour désactiver la fonction de verrouillage, appuyez à nouveau sur le bouton **Verrouillage** (🔒) (pendant environ trois secondes).



Résultat : Le four peut à nouveau être utilisé normalement.

ARRÊT DU SIGNAL SONORE

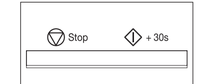
Le signal sonore peut être désactivé à tout moment.

1. Appuyez simultanément (environ deux secondes) sur les boutons **Démarrer/+30s** (⏀) et **Arrêt/Annuler** (⊽).



Résultat : Le four n'émet plus de signal sonore à la fin d'une fonction.

2. Pour réactiver le signal sonore, appuyez à nouveau simultanément sur les boutons **Démarrer/+30s** (⏀) et **Arrêt/Annuler** (⊽).

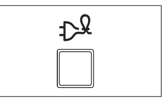


Résultat : Le four fonctionne normalement.

RÉGLAGE DU MODE D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Le four possède un mode d'économie d'énergie.

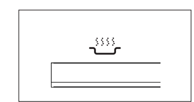
- Appuyez sur le bouton **Éco** (⊳).
- Pour désactiver le mode Économie d'énergie, appuyez sur un bouton quelconque ou tournez le sélecteur. Le four peut alors être utilisé.



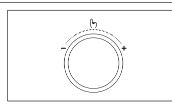
UTILISATION DE LA FONCTION DE MAINTIEN AU CHAUD

Placez le plat souhaité au centre du plateau tournant, puis refermez la porte.

1. Appuyez sur le bouton **Maintien au chaud** (♨).

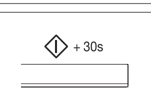


2. Réglez le temps de maintien au chaud en tournant le **Sélecteur multifonction.**



Résultat : Le temps est affiché.

3. Appuyez sur le bouton **Démarrer/+30s** (⏀).
Le temps maxi. de maintien au chaud est 30 min.



Résultat : Une fois le temps du programme terminé, un signal sonore retentit et le message « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.





UTILISATION DE LA FONCTION DE MAINTIEN AU CHAUD

Le tableau suivant présente 4 éléments. Il répertorie les aliments, boissons, pains/pâtisseries et plats. Dans ce mode, seul la résistance de convection fonctionne par cycle. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

Accessoire	Exemples et recommandations
Type d'aliment	Viande rôtie, poulet, gratins, pizzas, pommes de terre et plats préparés
Boissons	Eau, lait et café
Pain et pâtisseries	Pain frais, pain grillé, viennoiseries et gâteaux
Plats	Tasses et plats Répartissez uniformément les plats sur toute la surface du plateau tournant. Ne surchargez pas le four (charge maxi. : 5 kg).

☛ N'utilisez jamais cette fonction pour faire réchauffer des aliments froids. Ce programme permet uniquement de maintenir au chaud des aliments déjà cuits.

☛ Nous vous recommandons de ne pas maintenir un aliment au chaud plus d'une heure, car il continuerait de cuire. La chaleur accélère la détérioration des aliments.

☛ Il vous est également conseillé de couvrir les boissons et les aliments particulièrement humides. Si vous souhaitez que vos aliments restent croustillants, ne couvrez pas.



GUIDE DES RÉCIPIENTS

Pour faire cuire des aliments dans le four micro-ondes, il est nécessaire que les micro-ondes pénètrent dans les aliments sans être réfléchies ou absorbées par le plat utilisé. Le choix du type de récipient est donc essentiel. Pour cela, assurez-vous que celui-ci présente une mention spécifiant qu'il convient à une cuisson aux micro-ondes (ex. : « adapté aux micro-ondes »). Le tableau suivant répertorie la liste des divers types de récipient ainsi que leur méthode d'utilisation dans un four micro-ondes.

Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
Papier aluminium	✓✗	Peut être utilisé en petite quantité afin d'empêcher toute surcuisson de certaines zones peu charnues. Des arcs électriques peuvent se former si l'aluminium est placé trop près des parois du four ou si vous en avez utilisé en trop grande quantité.
Plat croustilleur	✓	Le temps de préchauffage ne doit pas excéder 8 minutes.
Porcelaine et terre cuite	✓	S'ils ne comportent pas d'ornements métalliques, les récipients en céramique, en terre cuite, en faïence et en porcelaine sont généralement adaptés.
Plats jetables en carton ou en polyester	✓	Certains aliments surgelés sont emballés dans ce type de plat.
Emballages de fast-food		
• Tasses en polystyrène	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments. Une température trop élevée peut faire fondre le polystyrène.
• Sacs en papier ou journal	✗	Peuvent s'enflammer.
• Papier recyclé ou ornements métalliques	✗	Peuvent créer des arcs électriques.
Plats en verre		
• Plat allant au four	✓	Peuvent être utilisés sauf s'ils sont ornés de décorations métalliques.
• Plats en verre fin	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments ou des liquides. Les objets fragiles peuvent se briser ou se fendre s'ils sont brusquement soumis à une chaleur excessive.

FRANÇAIS





Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
• Pots en verre	✓	Retirez-en le couvercle. Pour faire réchauffer uniquement.
Métal		
• Plats	✗	Peuvent provoquer des arcs électriques ou s'enflammer.
• Attaches métalliques des sacs de congélation	✗	
Papier		
• Assiettes, tasses, serviettes de table et papier absorbant	✓	Pour des temps de cuisson courts ou de simples réchauffages. Pour absorber l'excès d'humidité.
• Papier recyclé	✗	Peuvent créer des arcs électriques.
Plastique		
• Récipients	✓	Tout particulièrement s'il s'agit de thermoplastique résistant à la chaleur. Certaines matières plastiques peuvent se voiler ou se décolorer lorsqu'elles sont soumises à des températures élevées. N'utilisez pas de plastique mélaminé.
• Film étirable	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité. Ne doit pas entrer en contact avec les aliments. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous retirez le film du récipient ; la vapeur s'échappant à ce moment est très chaude.
• Sacs de congélation	✓✗	Uniquement s'ils supportent la température d'ébullition ou s'ils sont adaptés à la cuisson au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Perforez-en la surface avec une fourchette si nécessaire.
Papier paraffiné ou sulfurisé	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité et d'empêcher les projections.

✓ **: recommandé**

✓✗ **: à utiliser avec précaution**

✗ **: risqué**

GUIDE DE CUISSON

MICRO-ONDES

Les micro-ondes sont d'abord attirées puis absorbées par l'eau, la graisse et le sucre contenus dans les aliments.
En pénétrant dans les aliments, les micro-ondes provoquent une excitation des molécules. Cette agitation crée des mouvements de friction qui génèrent la chaleur nécessaire à la cuisson des aliments.

CUISSON

Récipients utilisés pour la cuisson aux micro-ondes
Pour une efficacité maximale, les récipients doivent laisser l'énergie des micro-ondes les traverser. Les micro-ondes sont réfléchies par les métaux, tels que l'acier inoxydable, l'aluminium et le cuivre, mais peuvent traverser la céramique, le verre, la porcelaine, le plastique, le papier ou le bois. Les aliments ne doivent donc jamais être cuits dans des récipients métalliques.

Aliments convenant à la cuisson par micro-ondes
Une grande variété d'aliments convient à la cuisson par micro-ondes : les légumes frais ou surgelés, les fruits, les pâtes, le riz, le blé, les haricots, le poisson et la viande. Les sauces, les crèmes, les soupes, les desserts vapeur, les confitures et les condiments à base de fruits peuvent également être réchauffés dans un four micro-ondes. En résumé, la cuisson par micro-ondes convient à tout aliment habituellement préparé sur une table de cuisson classique (ex. : faire fondre du beurre ou du chocolat - voir le chapitre des conseils, techniques et astuces).

Cuisson à couvert
Il est très important de couvrir les aliments pendant la cuisson car l'évaporation de l'eau contribue au processus de cuisson. Vous pouvez les couvrir de différentes manières : avec une assiette en céramique, un couvercle en plastique ou un film plastique spécial micro-ondes.

Temps de repos
Il est important de respecter le temps de repos lorsque la cuisson est terminée afin de laisser la température s'homogénéiser à l'intérieur des aliments.







Guide de cuisson pour les légumes surgelés

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Faites cuire les aliments à couvert pendant la durée minimale préconisée (consultez le tableau). Poursuivez la cuisson selon votre goût.
Remuez deux fois pendant la cuisson et une fois après. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Épinards	150 g	600 W	5-6	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Brocolis	300 g	600 W	8-9	2-3	Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau froide.
Petits pois	300 g	600 W	7-8	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillères à soupe) d'eau froide.
Haricots verts	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau froide.
Jardinière de légumes (carottes/petits pois/maïs)	300 g	600 W	7-8	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillères à soupe) d'eau froide.
Légumes variés (à la chinoise)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillères à soupe) d'eau froide.

Guide de cuisson pour le riz et les pâtes

Riz : utilisez une grande cocotte en Pyrex avec couvercle car le riz double de volume pendant la cuisson. Faites cuire à couvert. Une fois le temps de cuisson écoulé, remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes et du beurre.
Remarque : il est possible que le riz n'ait pas absorbé toute la quantité d'eau une fois le temps de cuisson écoulé.

Pâtes : utilisez une grande cocotte en Pyrex. Ajoutez de l'eau bouillante, une pincée de sel et remuez bien. Faites cuire sans couvrir. Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson. Laissez reposer à couvert, puis égouttez soigneusement.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Riz blanc (étuvé)	250 g	900 W	15-16	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
	375 g		17½-18½		Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz complet (étuvé)	250 g	900 W	20-21	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
	375 g		22-23		Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz mélangé (riz + riz sauvage)	250 g	900 W	16-17	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Céréales mélangées (riz + céréales)	250 g	900 W	17-18	5	Ajoutez 400 ml d'eau froide.
Pâtes	250 g	900 W	10-11	5	Ajoutez 1 litre d'eau chaude.



FRANÇAIS

Guide de cuisson pour les légumes frais

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide (2 à 3 cuillères à soupe) pour 250 g, sauf si une autre quantité est recommandée - reportez-vous au tableau. Faites cuire les aliments à couvert pendant la durée minimale préconisée (consultez le tableau). Poursuivez la cuisson selon votre goût. Remuez une fois pendant et une fois après la cuisson. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert pendant 3 minutes.

Conseil : coupez les légumes frais en morceaux de taille égale. Plus les morceaux seront petits, plus ils cuiront vite.

tous les légumes frais doivent être cuits à pleine puissance (900 W).



Type d'aliment	Quantité	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Brocolis	250 g 500 g	4½-5 7-8	3	Préparez des sommités de taille égale. Disposez les brocolis en orientant les tiges vers le centre.
Choux de Bruxelles	250 g	6-6½	3	Ajoutez 60 à 75 ml (5 à 6 cuillères à soupe) d'eau.
Carottes	250 g	4½-5	3	Coupez les carottes en rondelles de taille égale.
Chou-fleur	250 g 500 g	5-5½ 7½-8½	3	Préparez des sommités de taille égale. Coupez les plus gros morceaux en deux. Orientez les tiges vers le centre.
Courgettes	250 g	4-4½	3	Coupez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau ou une noix de beurre. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
Aubergines	250 g	3½-4	3	Coupez les aubergines en fines rondelles et arrosez-les d'un filet de jus de citron.
Poireaux	250 g	4-4½	3	Coupez les poireaux en épaisses rondelles.
Champignons	125 g 250 g	1½-2 2½-3	3	Coupez les champignons en morceaux ou prenez des petits champignons entiers. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez de jus de citron. Salez et poivrez. Égouttez avant de servir.
Oignons	250 g	5-5½	3	Émincez les oignons ou coupez-les en deux. N'ajoutez que 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau.
Poivrons	250 g	4½-5	3	Coupez les poivrons en fines lamelles.
Pommes de terre	250 g 500 g	4-5 7-8	3	Pesez les pommes de terre épluchées et coupez-les en deux ou quatre morceaux de taille égale.
Chou-rave	250 g	5½-6	3	Coupez le chou-rave en petits dés.





FAIRE RÉCHAUFFER

Votre four micro-ondes permet de faire réchauffer les aliments bien plus rapidement que le four traditionnel ou la table de cuisson.
Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau ci-dessous. Le calcul des temps de réchauffage dans le tableau est basé sur une température ambiante comprise entre +18 et +20 °C pour les liquides et sur une température comprise entre +5 et +7 °C pour les aliments réfrigérés.

Disposition et cuisson à couvert
Évitez de faire réchauffer de trop grandes quantités d'aliments seul d'un coup (ex. : grosse pièce de viande) afin de garantir une cuisson uniforme et à cœur. Il vaut mieux faire réchauffer de petites quantités en plusieurs fois.

Puissances et mélange
Certains aliments peuvent être réchauffés à 900 W alors que d'autres doivent l'être à 600 W, 450 W ou même 300 W.
Consultez les tableaux pour plus de renseignements.
Pour faire réchauffer des aliments délicats, en grande quantité ou se réchauffant très rapidement (ex. : tartelettes), il est préférable d'utiliser une puissance faible.
Remuez bien ou retournez les aliments pendant le réchauffage pour obtenir de meilleurs résultats. Si possible, remuez de nouveau avant de servir.
Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Pour éviter toute projection bouillante de liquides et donc d'éventuelles brûlures, remuez avant, pendant et après la cuisson. Laissez-les reposer dans le four micro-ondes le temps recommandé. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique ou un bâtonnet en verre dans les liquides. Évitez de faire surchauffer les aliments (au risque de les détériorer). Il vaut mieux sous-estimer le temps de cuisson et rajouter quelques minutes supplémentaires le cas échéant.

Temps de réchauffage et de repos
Lorsque vous faites réchauffer un type d'aliment pour la première fois, notez le temps nécessaire pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
Vérifiez toujours que les aliments réchauffés sont uniformément chauds.
Laissez les aliments reposer pendant un court laps de temps après le réchauffage pour que la température s'homogénéise.
Le temps de repos recommandé après le réchauffage est généralement compris entre 2 et 4 minutes (à moins qu'un autre temps ne soit indiqué dans le tableau).
Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Reportez-vous également au chapitre sur les consignes de sécurité.

FAIRE RÉCHAUFFER DES LIQUIDES

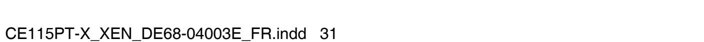
Une fois le cycle terminé, laissez toujours reposer les liquides au moins 20 secondes à l'intérieur du four afin que la température s'homogénéise.
Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). Pour éviter toute projection de liquide bouillant, et donc toute brûlure, placez une cuillère ou un bâtonnet en verre dans les boissons et remuez avant, pendant et après le réchauffage.

FAIRE RÉCHAUFFER DES ALIMENTS POUR BÉBÉ

ALIMENTS POUR BÉBÉ :
Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage ! Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes avant de servir. Remuez de nouveau et vérifiez la température. Température de service recommandée : entre 30 et 40°C.
LAIT POUR BÉBÉ :
Versez le lait dans un biberon en verre stérilisé. Faites réchauffer sans couvrir. Ne chauffez jamais un biberon avec la tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe. Secouez-le bien avant de le laisser reposer quelques instants, puis secouez-le à nouveau avant de servir. Vérifiez toujours la température du lait ou des aliments pour bébé avant de les servir. Température de service recommandée : env. 37°C.

REMARQUE :

Les aliments pour bébé doivent être soigneusement contrôlés avant d'être servis afin d'éviter toute brûlure.
Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.





Faire réchauffer des aliments et du lait pour bébé

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps	Temps de repos (min)	Consignes
Aliments pour bébé (légumes + viande)	190 g	600 W	30 s.	2-3	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.
Bouillie pour bébé (céréales + lait + fruits)	190 g	600 W	20 s.	2-3	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.
Lait pour bébé	100 ml 200 ml	300 W	30 à 40 s. 1 min à 1 min et 10 s	2-3	Remuez ou agitez bien avant de verser le tout dans un biberon en verre stérilisé. Placez le récipient au centre du plateau. Faites cuire le tout sans couvrir. Agitez bien et laissez reposer le tout pendant au moins 3 minutes. Avant de servir, agitez bien et vérifiez la température.

Faire réchauffer des liquides et des aliments

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Boissons (café, thé et eau)	150 ml (1 tasse) 250 ml (2 tasses) 450 ml (3 tasses) 600 ml (4 tasses)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Versez la boisson dans les tasses et faites réchauffer sans couvrir. Pour faire réchauffer une tasse, placez-la au centre, 2 tasses, placez-les l'une en face de l'autre et 3 tasses, disposez-les en cercle. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes le temps nécessaire et remuez bien.
Soupe (réfrigérée)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Versez la soupe dans une assiette creuse ou un bol en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir.
Plat mijoté (réfrigéré)	350 g	600 W	4½-5½	2-3	Placez le plat mijoté dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir.
Pâtes en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	3½-4½	3	Placez les pâtes (ex. : spaghetti ou pâtes aux œufs) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Remuez avant de servir.
Pâtes farcies en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	4-5	3	Mettez les pâtes farcies (ex. : ravioli, tortellini) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir.



Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Plat préparé (réfrigérés)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Placez le plat réfrigéré composé de 2 à 3 aliments sur une assiette en céramique. Recouvrez le tout de film étirable spécial micro-ondes.

FAIRE DÉCONGELER

Les micro-ondes constituent un excellent moyen de décongeler les aliments. Elles permettent de faire décongeler progressivement les aliments en un temps record. Cela peut se révéler fort utile si vous recevez du monde à l'improviste.

La volaille doit être entièrement décongelée avant cuisson. Retirez toute attache métallique et tout emballage de la volaille afin de permettre au liquide produit pendant la décongélation de s'écouler.

Placez les aliments congelés dans un plat sans couvrir. Retournez à la moitié du temps de décongélation, videz le liquide et retirez les abats dès que possible. Vérifiez les aliments de temps à autre afin de vous assurer qu'ils ne chauffent pas.
Si les parties les plus fines des aliments commencent à cuire pendant la décongélation, protégez-les en les enveloppant de fines bandes d'aluminium.

Si la volaille commence à cuire en surface, arrêtez la décongélation et laissez reposer pendant 20 minutes avant de la poursuivre.

Laissez le poisson, la viande et la volaille reposer afin de compléter la phase de décongélation. Le temps de repos pour une décongélation complète dépend du poids de l'aliment. Reportez-vous au tableau ci-dessous.

Conseil : les aliments fins se décongèlent mieux que les aliments plus épais et de petites quantités se décongèlent plus rapidement que des grandes. Tenez compte de cette différence pendant vos opérations de congélation et de décongélation des aliments.

Pour faire décongeler des aliments dont la température est comprise entre -18 et -20°C, suivez les instructions figurant dans le tableau ci-contre.

Tous les aliments doivent être décongelés à l'aide de la fonction de décongélation (180 W).

Type d'aliment	Quantité	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Viande				
Bœuf haché	250 g 500 g	6-7 10-12	15-30	Placez la viande dans une assiette plate en céramique. Protégez les parties les plus fines avec de l'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Escalopes de porc	250 g	7-8		
Volaille				
Morceaux de poulet	500 g (2 parts)	14-15	15-60	Posez tout d'abord les morceaux de poulet côté peau vers le bas (ou côté poitrine vers le bas dans le cas d'un poulet entier) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez les parties les plus fines (ex. : ailes et extrémités) d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Poulet entier	1200 g	32-34		
Poisson				
Filets de poisson	200 g	6-7	10-25	Placez le poisson surgelé au centre d'une assiette plate en céramique. Glissez les parties les plus fines sous les plus épaisses. Recouvrez les extrémités les plus fines des filets et la queue du poisson entier d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Poisson entier	400 g	11-13		
Fruits				
Baies	300 g	6-7	5-10	Disposez les fruits dans un récipient rond en verre et à fond plat (de grand diamètre).
Pain				
Petits pains (env. 50 g)	2 parts 4 parts	1-1½ 2½-3	5-20	Disposez les petits pains en cercle (ou le pain entier à plat) sur du papier absorbant, au centre du plateau tournant. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Tartine/Sandwich	250 g	4-4½		
Pain complet (farine de blé et de seigle)	500 g	7-9		

FRANÇAIS

GRIL

L'élément chauffant du gril est situé sous la paroi supérieure du four. Ils fonctionnent lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de faire dorer uniformément les aliments. Le préchauffage du gril pendant 2 à 3 minutes permet de dorer les aliments plus rapidement.

Ustensiles pour la cuisson au gril :
Les ustensiles doivent résister aux flammes ; ils peuvent donc contenir du métal. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique, car ils pourraient fondre.

Aliments convenant à la cuisson au gril :
Côtelettes, saucisses, steaks, hamburgers, tranches de bacon et de jambon fumé, filets de poisson, sandwiches et tous types de tartine garnie.

Remarque importante :
Lorsque seul le mode gril est utilisé, rappelez-vous que les aliments doivent être mis sur la grille supérieure, sauf indications contraires.

MICRO-ONDES + GRIL

Ce mode associe la chaleur rayonnante du gril à la vitesse de cuisson des micro-ondes. Il fonctionne uniquement lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de faire dorer les aliments uniformément. Trois modes de cuisson combinée sont disponibles sur ce modèle :
600 W + gril, 450 W + gril et 300 W + gril.

Ustensiles pour la cuisson Micro-ondes + Gril
Utilisez des ustensiles qui laissent passer les micro-ondes. Les ustensiles doivent résister aux flammes. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques en mode combiné. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique, car ils pourraient fondre.

Aliments convenant à la cuisson Micro-ondes + Gril :
Les aliments convenant à la cuisson combinée comprennent tous les types d'aliments cuits devant être réchauffés et dorés (ex. : pâtes cuites) ainsi que les aliments devant dorer en surface et donc nécessitant un temps de cuisson court. Ce mode peut également être utilisé pour des aliments plus épais qui gagnent en saveur lorsque leur surface est croustillante et dorée (ex. : morceaux de poulet à retourner à mi-cuisson). Reportez-vous au tableau relatif au gril pour de plus amples détails.

Remarque importante :
Lorsque vous utilisez le mode combiné (micro-ondes + gril), les aliments doivent être placés sur la grille supérieure, sauf indications contraires. Reportez-vous aux consignes du tableau suivant.
Les aliments doivent être retournés à mi-cuisson pour être dorés des deux côtés.

Guide de cuisson au gril pour aliments frais

Préchauffez le gril (fonction Gril) pendant 2 à 3 minutes.
Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les consignes relatives à la cuisson au gril.

Aliments frais	Quantité	Puissance	Temps pour le 1er côté (en min)	Temps pour le 2ème côté (en min)	Consignes
Tartines grillées	4 morceaux (de 25 g chacune)	gril seul	3-4	2-3	Placez les tartines côte à côte sur la grille supérieure.
Tomates grillées	400 g	300 W + Gril	5-6	-	Sélectionnez des petites tomates. Disposez-les en cercle dans un plat en Pyrex. Placez-les sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Tartine tomate-fromage	4 morceaux (300 g)	300 W + Gril	4½-5½	-	Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez la tartine garnie sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Tartine hawaï (jambon, ananas, tranches de fromage)	4 morceaux (500 g)	300 W + Gril	6½-7½	-	Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez la tartine garnie sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Pommes de terre au four	500 g	600 W + Gril	7-8	-	Coupez les pommes de terre en deux. Disposez-les en cercle sur la grille supérieure, côté chair tourné vers le gril.
Gratin de pommes de terre/légumes (réfrigéré)	450 g	450 W + Gril	9-11	-	Mettez le gratin frais dans un petit plat en Pyrex. Placez le plat sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.



Aliments frais	Quantité	Puissance	Temps pour le 1er côté (en min)	Temps pour le 2ème côté (en min)	Consignes
Pommes au four	2 pommes (environ 400 g)	300 W + Gril	6½-7½	-	Retirez le cœur des pommes et farcissez-les de raisins secs et de confiture. Parsemez d'amandes effilées. Disposez les pommes dans un plat en Pyrex. Placez le plat directement sur la grille inférieure.
Morceaux de poulet	500 g (2 morceaux)	300 W + Gril	9-10	7-8	Badigeonnez les morceaux de poulet d'huile et d'épices. Disposez-les en cercle sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.
Biftecks (à point)	400 g (2 morceaux)	gril seul	12-13	11-12	Badigeonnez les biftecks d'huile. Disposez-les en cercle sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.
Poisson grillé	400 à 500 g	300 W + Gril	5½-6½	5-6	Badigeonnez le poisson d'huile, puis ajoutez des herbes et des épices. Placez deux poissons côte à côte (tête contre queue) sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.

CONVECTION

La cuisson par convection est le mode de cuisson employé dans les fours traditionnels à air chaud.
L'élément chauffant et le ventilateur sont situés sur la paroi du fond afin de permettre à l'air chaud de circuler.

Ustensiles pour la cuisson par convection :
tous les ustensiles conventionnels allant au four, moules et plaques à pâtisserie - tout ce que vous utiliseriez normalement dans un four à convection traditionnel - peuvent être utilisés.

Aliments convenant à la cuisson par convection :
tous les biscuits, les petits pains et les gâteaux peuvent être cuits de cette manière ainsi que les gâteaux aux fruits, la pâte à choux et les soufflés.

MICRO-ONDES + CONVECTION

Ce mode associe l'énergie des micro-ondes à l'air chaud, ce qui réduit le temps de cuisson tout en donnant aux aliments un aspect doré et une surface croustillante.
La cuisson par convection est le mode de cuisson employé dans les fours traditionnels à chaleur tournante munis d'un ventilateur sur la paroi du fond.

Ustensiles pour la cuisson micro-ondes + convection :
doivent laisser passer les micro-ondes, doivent être adaptés à la cuisson au four traditionnel (ex. : ustensiles en verre, terre cuite ou porcelaine sans ornements métalliques et décrits dans la cuisson micro-ondes + gril).

Aliments convenant à la cuisson micro-ondes + convection :
viandes, volailles ainsi que plats en cocotte et gratins, gâteaux de Savoie, gâteaux aux fruits, tartes, crumbles, légumes grillés, scones et pains.



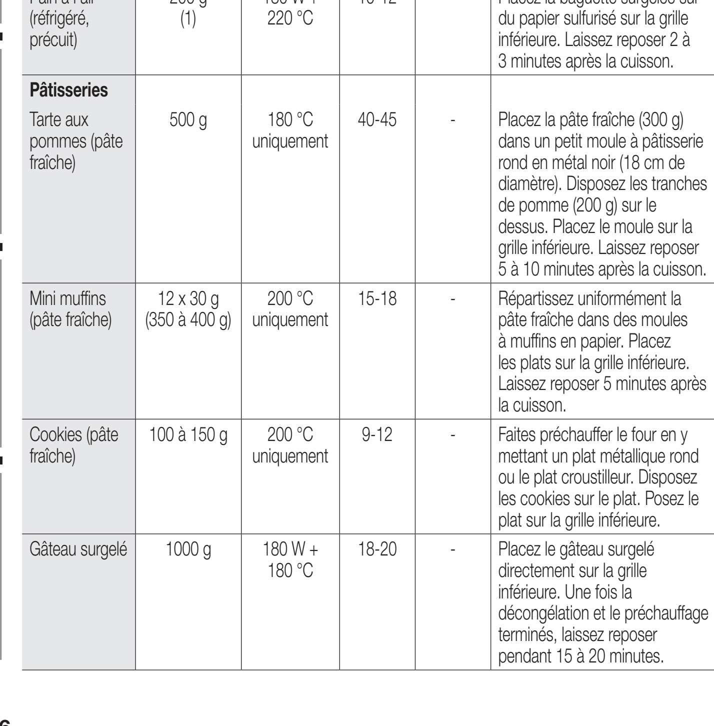


Guide de cuisson par convection pour les aliments frais et surgelés

Faites préchauffer le four à convection à la température désirée à l'aide de la fonction de préchauffage automatique. Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les instructions relatives à la cuisson par convection. Utilisez des maniques pour sortir votre plat du four.

Aliments frais	Quantité	Puissance	Temps pour le 1er côté (en min)	Temps pour le 2ème côté (en min)	Consignes
Pizza					
Pizza surgelée (déjà cuite)	300 à 400 g	600 W + 220 °C	9-11	-	Placez la pizza sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
Pâtes					
Lasagnes surgelées	400 g	450 W + 200 °C	20-23	-	Placez-les dans un plat en Pyrex de taille adéquate ou laissez-les dans leur emballage d'origine (si celui-ci est conçu pour la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel). Placez les lasagnes encore surgelées sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
Viande					
Rôti de bœuf/ Rôti d'agneau (à point)	1200 à 1300 g	600 W + 180 °C	19-21	11-13	Badigeonnez le bœuf/l'agneau d'huile et saupoudrez de poivre, sel et paprika. Placez la viande sur la grille inférieure, côté gras vers le bas. Après la cuisson, recouvrez-la de papier d'aluminium et laissez reposer 10 à 15 minutes.
Poulet rôti	900 à 1000 g	450 W + 220 °C	16-18	12-15	Badigeonnez le poulet d'huile et saupoudrez d'épices. Placez tout d'abord le poulet poitrine vers le bas, puis vers le haut sur la grille inférieure. Laissez reposer 5 minutes.





Aliments frais	Quantité	Puissance	Temps pour le 1er côté (en min)	Temps pour le 2ème côté (en min)	Consignes
Pain					
Petits pains frais	4 morceaux (200 g)	200 °C uniquement	13-15	-	Disposez les petits pains en cercle sur la grille inférieure. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Pain à l'ail (réfrigéré, précuit)	200 g (1)	180 W + 220 °C	10-12	-	Placez la baguette surgelée sur du papier sulfurisé sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
Pâtisseries					
Tarte aux pommes (pâte fraîche)	500 g	180 °C uniquement	40-45	-	Placez la pâte fraîche (300 g) dans un petit moule à pâtisserie rond en métal noir (18 cm de diamètre). Disposez les tranches de pomme (200 g) sur le dessus. Placez le moule sur la grille inférieure. Laissez reposer 5 à 10 minutes après la cuisson.
Mini muffins (pâte fraîche)	12 x 30 g (350 à 400 g)	200 °C uniquement	15-18	-	Répartissez uniformément la pâte fraîche dans des moules à muffins en papier. Placez les plats sur la grille inférieure. Laissez reposer 5 minutes après la cuisson.
Cookies (pâte fraîche)	100 à 150 g	200 °C uniquement	9-12	-	Faites préchauffer le four en y mettant un plat métallique rond ou le plat croustilleur. Disposez les cookies sur le plat. Posez le plat sur la grille inférieure.
Gâteau surgelé	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-	Placez le gâteau surgelé directement sur la grille inférieure. Une fois la décongélation et le préchauffage terminés, laissez reposer pendant 15 à 20 minutes.



FAIRE FONDRE DU BEURRE

Mettez 50 g de beurre dans un petit plat creux en verre. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique.
Faites chauffer pendant 30 à 40 secondes à 900 W jusqu'à ce que le beurre ait entièrement fondu.

FAIRE FONDRE DU CHOCOLAT

Mettez 100 g de chocolat dans un petit plat creux en verre.
Faites chauffer pendant 3 à 5 minutes à 450 W jusqu'à ce que le chocolat ait entièrement fondu. Remuez une ou deux fois en cours de cuisson. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

FAIRE FONDRE DU MIEL CRISTALLISÉ

Mettez 20 g de miel cristallisé dans un petit plat creux en verre.
Faites chauffer pendant 20 à 30 secondes à 300 W jusqu'à ce que le miel ait entièrement fondu.

FAIRE FONDRE DE LA GÉLATINE

Faites tremper des feuilles de gélatine (10 g) pendant 5 minutes dans de l'eau froide.
Placez la gélatine égouttée dans un petit bol en Pyrex.
Faites chauffer pendant 1 minute à 300 W.
Remuez une fois fondue.

CONFECTIONNER UN GLAÇAGE (POUR GÂTEAUX)

Mélangez le glaçage instantané (environ 14 g) avec 40 g de sucre et 250 ml d'eau froide.
Faites cuire à découvert dans une cocotte en Pyrex pendant 3 minutes 30 à 4 minutes 30 à 900 W, jusqu'à ce que le glaçage devienne transparent. Remuez deux fois en cours de cuisson.

FAIRE DE LA CONFITURE

Mettez 600 g de fruits (ex. : mélange de fruits) dans une cocotte en Pyrex et couvrez. Ajoutez 300 g de sucre spécial confiture et remuez bien.
Faites cuire à couvert pendant 10 à 12 minutes à 900 W.
Remuez plusieurs fois en cours de cuisson. Videz directement dans de petits pots à confiture munis de couvercles quart de tour. Laissez reposer 5 minutes.

FAIRE UN PUDDING

Mélangez la préparation pour pudding avec du sucre et du lait (500 ml) en suivant les instructions du fabricant et remuez bien. Utilisez une cocotte en Pyrex de taille adaptée et munie d'un couvercle. Couvrez et faites cuire pendant 6 minutes 30 à 7 minutes 30 à 900 W.
Remuez plusieurs fois en cours de cuisson.

FAIRE DORER DES AMANDES EFFILÉES

Disposez uniformément 30 g d'amandes effilées sur une assiette en céramique de taille moyenne. Remuez-les plusieurs fois pendant 3 minutes 30 à 4 minutes 30 à 600 W au cours du brunissage. Laissez reposer dans le four pendant 2 à 3 minutes. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

NETTOYAGE DU FOUR MICRO-ONDES

Pour empêcher l'accumulation de graisses et de résidus d'aliments, nettoyez régulièrement les éléments suivants :

- Les surfaces intérieures et extérieures
- La porte et les joints d'étanchéité
- Le plateau tournant et l'anneau de guidage

Veillez TOUJOURS à ce que les joints de la porte soient propres et à ce que celle-ci ferme correctement.

En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent l'appareil lui-même, ce qui pourrait s'avérer dangereux.

1. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez.
2. Retirez les projections et autres traces tenaces adhérant aux parois ou sur l'anneau de guidage à l'aide d'un tissu imbibé d'eau savonneuse. Rincez et séchez.
3. Si votre four est très sale ou si une odeur désagréable s'en dégage, placez une tasse d'eau citronnée sur le plateau et faites-la chauffer pendant dix minutes à pleine puissance.
4. Nettoyez le plateau si nécessaire, ce dernier étant adapté au lave-vaisselle.

Ne laissez JAMAIS s'écouler d'eau dans les orifices de ventilation. N'utilisez JAMAIS de produits abrasifs ou de solvants chimiques. Nettoyez avec un soin tout particulier les joints de la porte afin qu'aucune particule :

- ne s'y accumule ;
- ne nuise à l'étanchéité de la porte.

Nettoyez l'intérieur du four micro-ondes après chaque utilisation avec un produit de nettoyage non agressif ; laissez le four refroidir au préalable pour éviter toute blessure.

Les instructions relatives aux éléments de cuisson, aux plaques de cuisson et au four doivent mentionner qu'aucun nettoyeur vapeur ne doit être utilisé.

FRANÇAIS







FRANÇAIS

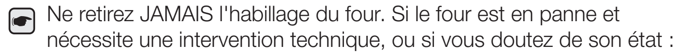
RANGEMENT ET ENTRETIEN DU FOUR MICRO-ONDES

Pour le rangement ou la réparation de votre four micro-ondes, vous devez respecter quelques précautions simples.

N'utilisez pas le four si la porte ou ses joints sont endommagés :

- Charnière cassée
- Joints détériorés
- Habillage déformé ou embouti

Seul un technicien spécialisé en micro-ondes est habilité à effectuer ces réparations.



Ne retirez JAMAIS l'habillage du four. Si le four est en panne et nécessite une intervention technique, ou si vous doutez de son état :

- débranchez-le de l'alimentation ;
- appelez le service après-vente le plus proche.



Si vous souhaitez entreposer temporairement votre four, choisissez un endroit sec et non poussiéreux.

- **Pourquoi ?** La poussière et l'humidité risquent de détériorer certains éléments du four.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

SAMSUNG s'efforce sans cesse d'améliorer ses produits. Les caractéristiques et le mode d'emploi de ce produit peuvent être modifiés sans préavis.

Alimentation	CA 230 V ~ 50 Hz
Puissance	
Puissance maximale	2700 W
Micro-ondes	1400 W
Gril (élément chauffant)	1250 W
Convection (élément chauffant)	2050 W maxi.
Puissance de sortie	100 W / 900 W - 6 niveaux (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Dimensions (L x P x H)	
Extérieures	522 x 539 x 312 mm
Intérieures	355 x 380,6 x 234 mm
Capacité	1,1 pied cube
Poids	
Net	21 kg env.

REMARQUE

REMARQUE









DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES?

PAYS	TÉLÉPHONE	OU SUR INTERNET
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
DENMARK	70 70 19 70	www.samsung.com
FINLAND	030 - 6227 515	
FRANCE	01 48 63 00 00	
GERMANY	01805 - SAMSUNG(726-7864 € 0,14/Min. aus dem dt. Festnetz bzw. max. € 0,42/Min. aus Mobilnetzen)	
ITALIA	800-SAMSUNG (726-7864)	
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815-56 480	
PORTUGAL	808 20-SAMSUNG (808 20 7267)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG (7267864,CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch www.samsung.com/ch_fr/(French)
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com
EIRE	0818 717100	

Code N° : DE68-04003E